UNOLD®



KUCHENBÄCKER

Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso | Návod k obsluze
Instrukcja obsługi

Modell 48325

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 48325
Stand: März 2015 /nr

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.
Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer (0) 1/8 10 20 39

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 48325

Instructions for use Model 48325

Notice d'utilisation modèle 48325

Gebruiksaanwijzing model 48325

Istruzioni per l'uso modello 48325

Manual de Instrucciones modelo 48325

INHALTSVERZEICHNIS

Návod k obsluze model 48325

Instrukcja obsługi modelu 48325

IHR NEUER KUCHENBÄCKER





IHR NEUER KUCHENBÄCKER

D **Ab Seite 8**

1 Griff
2 Backform Oberteil
3 Backform Unterteil
4 Aussparungen für Griffe der Trägerplatte
5 Entnehmbare Trägerplatte
6 Gehäuse mit Aufhängung
7 Kontrollleuchte EIN
8 Kontrollleuchte BEREIT

GB **Page 18**

1 Handle
2 Baking pan upper part
3 Baking pan lower part
4 Apertures for handles of the carrier plate
5 Removable carrier plate
6 Housing with suspension
7 Indicator lamp ON
8 Indicator light READY

F **Page 26**

1 Poignée
2 Partie supérieure du moule
3 Partie inférieure du moule
4 Évidements pour poignées de la plaque-support
5 Plaque-support amovible
6 Boîtier avec fixation
7 Témoin lumineux MARCHE
8 Témoin lumineux PRÊT

NL **Pagina 34**

1 Greep
2 Bovenste deel bakvorm
3 Onderste deel bakvorm
4 Uitsparingen voor grepen van de draagplaat
5 Uitneembare draagplaat
6 Behuizing met ophanging
7 Controlelampje AAN
8 Controlelampje GEREED

I **Pagina 42**

1 Impugnatura
2 Parte superiore dello stampo
3 Parte inferiore dello stampo
4 Feritoie per i manici della piastra base
5 Piastra base asportabile
6 Scocca con sospensione
7 Spia di controllo ON
8 Spia di controllo PRONTO

E **Página 50**

1 Asa
2 Molde parte superior
3 Mole parte inferior
4 Entalladuras para asas de la placa de soporte
5 Placa de soporte extraíble
6 Carcasa con suspensión
7 Piloto de control CON
8 Piloto de control LISTO

CZ **Strany 58**

1 Držadlo
2 Horní díl formy na pečení
3 Spodní díl formy na pečení
4 Vybrání pro držadla nosné desky
5 Vyjímatelná nosná deska
6 Těleso se zavěšením
7 Kontrolka ZAP
8 Kontrolka PŘIPRAVENOST

PL **Strony 65**

1 Uchwyt
2 Forma do pieczenia–górna część
3 Forma do pieczenia – dolna część
4 Otwory na uchwyty oprawy
5 Wyjmowana oprawa
6 Obudowa z uchwytem do zawieszenia
7 Kontrolka WŁ.
8 Kontrolka GOTOWE

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48325

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	900 Watt, 230 V~, 50 Hz
Maße:	38,5 x 21,4 x 19,5 cm Griff ausgeklappt 33,0 x 21,4 x 19,5 cm Griff eingeklappt L/B/H
Gewicht:	Ca. 1,928 kg
Kabellänge:	Ca. 70 cm
Gehäuse:	Kunststoff/Metall, schwarz
Durchmesser:	Backform ca. 17 cm
Ausstattung:	180° drehbares Backsystem, rutschsichere Füße, einklappbarer Griff, Backampel (Kontrollleuchten), Backform mit Antihaft-Beschichtung
Zubehör:	Bedienungsanleitung mit Rezepten

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.



Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

Hinweise Personen im Haushalt

1. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/ oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Spielzeug. Das Säubern und die Wartung des Geräts dürfen von Kindern nur unter

Aufsicht durchgeführt werden.
2. Kinder unter 3 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben oder durchgehend beaufsichtigt werden.
3. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät weder anschließen noch bedienen, säubern oder warten.
4. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Elektrische Sicherheit

5. Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen.
6. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
7. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
8. Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebs bitte immer den Netzstecker ziehen.
9. Gerät nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen, die Zuleitung vor Feuchtigkeit schützen.
10. Das Gerät ist, bis auf die entnehmbare Trägerplatte, nicht spülmaschinengeeignet.
11. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
12. Gerät und Zuleitung aus Sicherheitsgründen nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen abstellen oder betreiben.
13. Die Zuleitung vor Gebrauch vollständig abwickeln.
14. Das Kabel darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen.
15. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht am heißen Gerät anliegt.
16. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
17. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu Gefahren für den Benutzer führen und den Ausschluss der Garantie bewirken.

Hinweise zum Aufstellen und sicheren Betrieb des Gerätes

18. Stellen Sie das Gerät auf eine freie, ebene und hitzebeständige Fläche.

19. Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden, um zu vermeiden, dass Teig aus dem Gerät läuft.
20. Füllen Sie den Teig immer nur in das Gerät, wenn die entnehmbare Trägerplatte eingesetzt ist.
21. Beim Einfüllen von Teig oder beim Entnehmen des Kuchens den Deckel unbedingt ganz öffnen, da dieser sonst zufallen kann: Verbrennungs- und Verletzungsgefahr!
22. Decken Sie aus Sicherheitsgründen das Gerät und die Backflächen nie mit Papier, Folien oder anderen Fremdkörpern ab. Es besteht sonst Brandgefahr!
23. Berühren Sie nie während und direkt nach dem Betrieb die Backflächen mit Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen.
24. Nicht in heißem Zustand zur Aufbewahrung wegstellen.
25. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von anderen Hitzequellen wie z. B. Gasöfen oder in anderen Geräten wie z. B. einen elektrischen Backofen.
26. Benutzen Sie das Gerät nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau.
27. Betreiben Sie das Gerät nie mit Zubehör anderer Geräte.
28. Benutzen Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände in der Backform. Dieser könnte dadurch zerkratzt werden. Verwenden Sie Kunststoff- oder Holzschaber, um den fertigen Kuchen aus der Backform zu nehmen.
29. ACHTUNG: bitte nur Lebensmittel in die Backform einfüllen.



VORSICHT:
Bitte beachten Sie, dass das Gerät sehr heiß werden kann – Verbrennungsgefahr! Halten Sie insbesondere Kinder vom Gerät fern.



Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsteile und Transportsicherungen. Halten Sie Verpackungsteile von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
2. Vergewissern Sie sich, dass die Oberseite der Backform nach oben zeigt – die Kontrollleuchten müssen zu sehen sein.
3. Öffnen Sie das Gerät, in dem Sie den Griff nach oben ziehen.
4. Entnehmen Sie die Trägerplatte an den beiden Griffen und reinigen Sie diese in etwas warmen Wasser, dem Sie ein mildes Spülmittel zusetzen können.
5. Reinigen Sie vor dem ersten Benutzen die Innenseite der Backform (Ober- und Unterteil) mit einem feuchten Tuch.
6. Trocken Sie alle gereinigten Teile gut ab.
7. Setzen Sie die vollständig getrocknete Trägerplatte wieder in das Gerät ein. **Achten Sie darauf, dass die Griffe der Trägerplatte exakt in die entsprechenden zwei Aussparungen des Backform-Unterteils passen müssen, sonst lässt sich das Gerät nicht schließen und umdrehen.**
8. Ölen Sie die Innenseite der Backform gut mit einem hitzebeständigen Öl ein. Verwenden Sie hierfür einen Backpinsel oder ggf. ein Papier-Küchentuch. Alternativ dazu können Sie die Innenseite der Backform mit einem Backtrennspray (erhältlich im Fachhandel oder gut sortierten Einkaufsmärkten) einsprühen.
9. Schließen Sie das Gerät wieder.
10. Stecker in eine Steckdose (230 V~, 50 Hz) stecken. Die orangefarbene Betriebskontrollleuchte leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist.
11. Sobald die Vorheizphase beendet ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte auf.
12. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
13. Nach dem Einbrennen sind am Gerät eventuell schon Gebrauchsspuren zu sehen, diese beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion des Gerätes und sind kein Reklamationsgrund.
14. Achtung: Der erste zubereitete Kuchen ist nicht zum Verzehr geeignet und muss entsorgt werden.







KUCHEN ZUBEREITEN

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, hitzebeständige Fläche.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Oberseite der Backform nach oben zeigt – die Kontrollleuchten müssen zu sehen sein.
3. Öffnen Sie das Gerät, in dem Sie den Griff nach oben ziehen.
4. Achten Sie darauf, dass die Trägerplatte eingesetzt ist.
   Die Griffe der Trägerplatte müssen exakt in die entsprechenden beiden Aussparungen des Backform-Unterteils passen, da sich das Gerät sonst nicht schließen und drehen lässt.
   Achtung: Betreiben Sie das Gerät niemals ohne eingesetzte Trägerplatte, um Schäden an Personen oder dem Gerät zu vermeiden!
5. Ölen Sie die Innenseite der Backform gut mit einem hitzebeständigen Öl ein. Verwenden Sie hierfür einen Backpinsel oder ggf. ein Papier-Küchentuch. Alternativ dazu können Sie die Innenseite der Backform mit einem Backtrennspray (erhältlich im Fachhandel oder gut sortierten Einkaufsmärkten) einsprühen.
6. Bereiten Sie den gewünschten Kuchenteig zu. Rezeptideen erhalten Sie ab Seite 15. **Für einen Kuchen im Kuchenbäcker verwenden Sie bitte 6 gehäufte Eßlöffel Ihres bisherigen Teiges.**
7. Stecker in eine Steckdose (230 V~, 50 Hz) stecken.
8. Die orangefarbene Betriebskontrollleuchte leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist.
9. Nach ca. 2 bis 3 Minuten leuchtet die grüne Kontrollleuchte auf und zeigt an, dass die erforderliche Temperatur erreicht ist.
10. Die ideale Backtemperatur ist nach weiteren 3 bis 4 Minuten erreicht. Geben Sie dann den vorbereiteten Teig z. B. mit einer kleinen Schöpfkelle in die untere Backformhälfte. Achten Sie bitte immer darauf, dass Sie die Teigmenge richtig dosieren. Wenn Sie zu wenig Teig einfüllen, liegt das Oberteil des Gerätes nicht richtig auf; die Oberseite des Kuchens wird dann nicht so braun wie die Unterseite. Füllen Sie zu viel Teig ein, läuft der Teig über und verunreinigt das Gerät und die Arbeitsfläche. Die benötigte Teigmenge hängt vom verwendeten Rezept ab. Tipp: Notieren Sie sich die verwendete Teigmenge, um bei zukünftigen Backvorgängen die passende Teigmenge gleich vorliegen zu haben. Es sollte nur das Unterteil der Backform knapp bis zum Rand mit Teig befüllt werden, da sich der Teig beim Backen ausdehnt.



11. Achten Sie darauf, dass kein Teig auf den Zapfen in der Mitte der Backform tropft. Falls doch etwas

Teig dort anhaftet, entfernen Sie diesen bitte vor dem Schließen der Backform vorsichtig mit einem feuchten Papierküchentuch – **Verbrennungsgefahr!**

12. Schließen Sie das Gerät und drehen Sie die Backform am Griff im Uhrzeigersinn um 180°. Halten Sie dann die Form kurz fest, damit sich der Teig richtig verteilt. Die Führungsschiene am Gehäuse verhindert, dass Sie das Gerät zu weit drehen können. Klappen Sie den Griff ein, damit dieser während des Backvorgangs nicht im Weg ist.
13. Lassen Sie das Gerät für ca. 18 bis 25 Minuten backen. Die grüne Kontrollleuchte, die sich nun auf der Unterseite befindet, erlischt und leuchtet im Wechsel auf, während das Gerät die Backtemperatur hält.
14. Falls etwas Teig aus dem Gerät läuft, können Sie diesen mit einem feuchten Tuch wegwischen. Da das Gerät während des Backens sehr heiß wird, tragen Sie hierbei bitte unbedingt hitzebeständige Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
15. Am Ende der Backzeit klappen Sie den Griff wieder aus und drehen Sie die Backform gegen den Uhrzeigersinn um 180° zurück in die Ausgangsposition, so dass die Kontrollleuchten nach oben zeigen.
16. Öffnen Sie das Gerät und prüfen Sie, ob der Kuchen gar ist. Tipp: Verwenden Sie einen dünnen Holzspieß (wie z. B. einen Schaschlikspieß) und stecken Sie diesen in den Kuchen. Ziehen Sie den Spieß wieder heraus. Wenn am Spieß noch Teigreste zu sehen sind, ist der Kuchen noch nicht fertig. Schließen Sie das Gerät wieder, drehen Sie es erneut um und lassen Sie den Kuchen noch etwas backen. Wenn keine Teigreste mehr vorhanden sind, ist der Kuchen gar.
17. Lassen Sie den Kuchen ggf. noch einige Minuten in der Backform abkühlen.



18. Fassen Sie die beiden Griffe der Trägerplatte und entnehmen Sie so den Kuchen aus der Backform.
19. Lassen Sie den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen.
20. Wenn Sie weitere Kuchen zubereiten möchten, reinigen Sie die Trägerplatte, setzen Sie die getrocknete und geölte Trägerplatte wieder ein und fahren Sie fort, wie oben beschrieben.
21. Wenn Sie mit der Zubereitung fertig sind, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Erst dann ist das Gerät ausgeschaltet.
22. Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen vollständig abkühlen.



Achtung: Während und auch längere Zeit nach dem Gebrauch ist das Gerät sehr heiß! Halten Sie insbesondere Kinder vom Gerät fern – Verbrennungsgefahr!

REINIGEN UND PFLEGEN

Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Versuchen Sie niemals, die Backform aus der Aufhängung zu ziehen. Das Gerät könnte dabei beschädigt werden. Das Gerät darf zur Reinigung nicht auseinander gebaut werden!

1. Das Gerät darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden.
2. Wischen Sie die Backflächen mit einem feuchten Tuch ab oder verwenden Sie eine weiche Bürste zum Reinigen der Vertiefungen.
3. Die entnehmbare Trägerplatte können Sie in warmen Spülwasser reinigen. Trocknen Sie diese danach gut ab und setzen Sie die Trägerplatte erst wieder in das Gerät, wenn diese vollständig getrocknet ist. Sie können die Trägerplatte auch in der Spülmaschine reinigen. Legen Sie die Trägerplatte ausschließlich in den oberen Korb der Spülmaschine und wählen Sie ein Spülprogramm mit niedriger Temperatur, um Schäden an der Beschichtung zu vermeiden.
4. Verwenden Sie niemals spitze oder harte Gegenstände, um die Backform zu reinigen oder den Kuchen zu entnehmen. Sie würden die Antihaftbeschichtung zerkratzen.
5. Sollten Kuchenreste haften bleiben, tropfen Sie etwas Speiseöl auf die angetrockneten Teigreste. Lassen Sie das Öl ca. 5 Minuten einweichen und entfernen Sie dann die Teigreste mit einem Papierküchentuch.
6. Das äußere Gehäuse reinigen Sie, indem Sie dieses mit einem feuchten Tuch abwischen und nachtrocknen.
7. Um Teigreste am äußeren Teil des Gehäuses zu entfernen, können Sie z.B. eine Zahnbürste verwenden.
8. Verwenden Sie außerdem keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallische Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.
9. Vor der erneuten Benutzung muss das Gerät vollkommen trocken sein.



10. Um das Gerät platzsparend aufzubewahren, drehen Sie die Backform vertikal (siehe Abbildung) und klappen Sie den Griff ein.
11. Wählen Sie einen staubfreien, trockenen Aufbewahrungsort. Tipp: Bewahren Sie die Verpackung des Gerätes auf und verstauen Sie den Kuchenbäcker bei Nichtgebrauch in diesem Karton.

Grundrezept Rührkuchen

(ergibt 1 Kuchen)

2 Eier (Größe M), 70 g Butter, 70 g Zucker, 1 Pckg. Vanillezucker, 1 gehäufter TL geriebene Orangenschale, 150 g Mehl, 1 gehäufter TL Backpulver, 30 g grob gehackte abgezogene Mandeln, 80 ml Orangensaft.
Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. In den vorbereiteten Kuchenbäcker einfüllen und ca. 18 Minuten backen.

Dieses Grundrezept können Sie durch Zugabe verschiedener Zutaten immer wieder abwandeln. Hier einige Anregungen:

Schoko-Kuchen

60 g geschmolzene Schokolade und nur 1 EL Orangensaft zugeben.

Nusskuchen

70 g gemahlene Nüsse, 2 EL Amaretto oder Milch zugeben. Orangenschale, Mandeln und Orangensaft weglassen.

Apfelkuchen

1 kleinen Apfel schälen, vierteln, entkernen, in 1 cm Würfel schneiden, Mandeln weglassen.

Gewürzkuchen

Orangensaft durch Rotwein ersetzen, 1 Prise gemahlene Nelken und 1/4 TL Zimt zugeben

Kirschkuchen

2 EL abgetropfte Sauerkirschen, 1 gehäufter TL Kakao, ca. 50 ml Kirschsaft, 1 Prise Zimt zugeben. Orangenschale, Orangensaft und Mandeln weglassen.

Vollkornkuchen

Auszugsmehl können Sie durch Vollkornmehl ersetzen, dann benötigen Sie aber etwas mehr Flüssigkeit (ca. 1 bis 2 EL mehr der jeweiligen Flüssigkeit).

Sie können auch Ihre bisherigen Rührkuchen-Rezepte oder die handelsüblichen Fertigbackmischungen verwenden. Ihre eigenen Rezepte bzw. die Backmischungen werden so wahrscheinlich mehrere Kuchen ergeben. Achten Sie hierbei aber immer auf die maximale Füllmenge des Gerätes, da der Teig sich beim Backen ausdehnt. Füllen Sie die Form maximal zu 3/4, da der Teig beim Backen aufgeht.
Für einen Kuchen im Kuchenbäcker verwenden Sie bitte 6 gehäufte Esslöffel Ihres bisherigen Teiges.
Wenn Sie kleinere Kuchen wünschen, für z. B. Kindergeburtstage oder als Deko, füllen Sie die Form nur knapp zur Hälfte und backen Sie den Kuchen 8–10 Minuten.







GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:
Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.
Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

CE

Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Küchenbäcker 48325 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EC) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EC) befindet.
Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.
Hockenheim, 5.11.2012
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net" Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 464 601 881
E-Mail obchod@befree.cz

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48325

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	900 watt, 230 V~, 50 Hz
Dimensions:	38.5 x 21.4 x 19,5 cm handle flipped out / 33.0 x 21.4 x 19.5 cm handle flipped in L/W/H
Weight:	Approx. 1,928 kg
Power cord length:	Approx. 70 cm
Housing:	Plastic/metal, black
Diameter:	Baking pan approx. 17 cm
Features:	180° rotating backing system, non-slip feet, handle can be flipped in, baking signal light (indicator lamps), baking pan with non-stick coating
Accessories:	Operating instructions with recipes

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice.

EXPLANATION OF SYMBOLS



This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.



This symbol indicates a potential burning hazard. Please be especially careful at all times here.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.
Instructions for persons in the household

1. The appliance can be used by children age 8 and up and by persons with limited physical, sensory or mental abilities or with lack of experience or limited knowledge, if they are supervised or have been instructed how to use appliance safely and have understood the dangers associated with using the product. The appliance is not a toy. Children may clean and care for the appliance only under supervision.

2. Children under the age of 3 should stay away from the appliance or must be constantly supervised.
3. Children between 3 and 8 should not connect, operate, clean or care for the appliance.
4. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Electrical safety

5. Connect appliance only to an AC power supply with voltage as specified on the rating plate.
6. Only use the appliance indoors.
7. This appliance may not be operated with an external timer or a remote control system.
8. After use, before cleaning or if there are faults during operation, always unplug the mains plug.
9. Never immerse the appliance in water or other liquids, protect the power cord from moisture.
10. Except for the removable carrier plate the appliance is not dishwasher safe.
11. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as,
    - kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,
    - agricultural enterprises,
    - for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
    - in private guest houses or holiday homes.
12. For safety reasons, never place or operate the appliance on or in the vicinity of hot surfaces.
13. Carefully and completely unwind the power cord before use.
14. The cable must not hang down over the edge of the work surface.
15. Ensure that the power cord does not touch the hot appliance.
16. Never leave the appliance unattended when the mains plug is plugged in.
17. Check the plug and the power cord regularly for wear or damage. In case of damage to the power cord or other parts, send the appliance for inspection and repair to our customer service department. Unauthorised repairs can result in serious risks for the user and void the warranty.

Instructions for set-up and safe operation of the appliance

18. Place the appliance on a free, level, and heat-resistant surface.
19. The maximum fill quantity must not be exceeded; if it is exceeded batter will run out of the appliance.
20. Only fill the appliance with batter when the removable carrier plate is inserted.
21. When filling the appliance with batter or when taking out the cake, always completely open the cover; if the

cover is not opened completely it can shut on its own: Danger of burns and danger of injury!

22. For safety reasons, never cover the appliance and the backing surfaces with paper, film or other foreign objects. Otherwise there is a risk of fire!
23. Never touch the backing surfaces with parts of your body or heat-sensitive objects either during operation or immediately after.
24. Do not put the appliance away when it is hot.
25. Do not operate the appliance in the vicinity of other heat sources, such as gas ovens, or in other appliances, such as an electric oven.
26. Use the appliance only after it has been properly assembled.
27. Never operate the appliance with accessories of other appliances.
28. Do not use any pointed or sharp objects in the baking pan. Pointed or sharp objects could scratch the baking pan. Use a plastic or wooden scraper to take the finished cake out of the baking pan.
29. CAUTION: Only fill the baking pan with food products.

Caution: When in use and after use, the appliance remains extremely hot for a longer period of time!

Never open the housing of the appliance. This can result in electric shock.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

BEFORE USING THE APPLIANCE THE FIRST TIME

1. Remove all packaging materials and transport safeguards. Keep the packaging elements away from children - danger of suffocation!
2. Ensure that the top of the baking pan is pointing upward - the indicator lamps must be visible.
3. Open the appliance by pulling the handle upward.
4. Hold both handles to remove the carrier plate and clean the carrier plate in lukewarm water to which you can add a mild washing-up liquid.
5. Before first use, clean the inside of the baking pan (upper part and lower part) with a damp cloth.
6. Thoroughly dry all cleaned parts.
7. Put the completely dried carrier plate back into the appliance. **Ensure that the handles of the carrier plate fit precisely in the corres-**

ponding two apertures of the lower part of the baking pan, otherwise the appliance cannot be closed and rotated.

8. Apply heat-resistant vegetable oil to the inside of the baking pan. Use a pastry brush or a paper towel, if necessary, to do this. Alternatively you can spray the inside of the baking pan with a cooking spray (available in specialist shops or supermarkets).
9. Close the appliance.
10. Plug the mains plug into an electrical outlet (230 V~, 50 Hz). The orange indicator lamp lights up and shows that the appliance is in operation.
11. The green indicator light will be illuminated as soon as the preheating phase ends.
12. Unplug the power plug and allow the appliance to completely cool.
13. After pre-heating the appliance there may already be visible traces of use; however, these do not affect the function of the appliance and do not constitute grounds for a complaint.
14. Caution: The first cake that you bake is not suitable for consumption and must be disposed of.

PREPARING THE CAKE

1. Place the appliance on a level, heat-resistant surface.
2. Ensure that the top of the baking pan is pointing upward - the indicator lamps must be visible.
3. Open the appliance by pulling the handle upward
4. Ensure that the carrier plate is inserted.

   The handles of the carrier plate must fit precisely in the corresponding two apertures of the lower part of the baking pan, otherwise the appliance cannot be closed and rotated.



Caution: To avoid personal injury or damage to the appliance, never operate the appliance without the carrier plate inserted!

5. Apply heat-resistant vegetable oil to the inside of the baking pan. Use a pastry brush or a paper towel, if necessary, to do this. Alternatively you can spray the inside of the baking pan with a cooking spray (available in specialist shops or supermarkets).
6. Prepare the desired cake batter. You will find recipe ideas starting on page 26. **For a cake in the Kuchenbäcker, please use 6 heaped tablespoons of your current dough.**
7. Plug the mains plug into an electrical outlet (230 V~, 50 Hz).
8. The orange indicator lamp lights up and shows that the appliance is in operation.
9. After 2 to 3 minutes the green indicator lamp lights up and indicates that the required temperature has been reached.
10. The ideal baking temperature is reached after an additional 3 to 4 minutes. Then put the prepared batter into the lower half of the baking pan, e.g. with a ladle. Always ensure that you correctly



dose the amount of batter. If you use too little batter the upper part of the appliance will not sit correctly; in this case the cake will not be as brown on top as it is on the bottom. If you use too much batter the excess batter will overflow and adhere on the appliance and the counter-top. The amount of dough requi-red depends on the recipe used. Tip: Make a note of the amount of batter used, so that you have the suitable amount of batter on hand the next time you bake. Only the lower part of the baking pan should be filled with batter to just below the edge, because the bat-ter expands when baking.

11. Ensure that batter does not drip onto the pin in the middle of the baking pan. If a some batter does adhere on the pin, please remove it carefully with a damp paper towel before closing the baking pan - danger of burns!
12. Close the appliance and with the handle turn the baking pan 180° clockwise. Then hold the pan in place briefly so that the dough is distributed properly. The guide rail on the housing prevents you from turning the appliance too far. Flip the handle in so that it is not in way during the baking process.
13. Allow the appliance to bake for approx. 18 to 25 minutes. The green indicator lamp that is now on the underside, goes out and lights up alternately, while the appliance maintains the baking temperature.
14. If some batter runs out of the appliance, it can be wiped off with a damp cloth. Because the appliance becomes extremely hot during the baking process, always wear heat-resistant oven mitts to avoid burns.
15. At the end of the baking time flip out the handle and turn the baking pan counter-clockwise 180° back into the initial position, so that the indicator lamps point upward.
16. Open the appliance and check whether the cake is done. Tip: Use a thin wooden skewer (such as a barbeque skewer) and stick it into the cake. Pull out the skewer. If there is batter on the skewer that cake is not done yet. Close the appliance, turn it over again and allow it to bake a while longer. When the skewer comes out of the cake without batter on it the cake is done.
17. Allow the cake to cool for several minutes in the baking pan.



18. Grasp both handles of the carrier plate and take the cake out of the baking pan.
19. Allow the cake to cool off on a cake rack.
20. If you want to bake more cakes, clean the carrier plate, reinsert the dried and oiled carrier plate and proceed as described above.

21. When you are finished baking, unplug the mains plug from the electrical outlet. The appliance is not switched off until this step is executed.
22. Allow the appliance to completely cool before cleaning it.

Caution: When in use and after use, the appliance remains extremely hot for a longer period of time! Particularly ensure that children are kept away from the appliance - danger of burns!

CLEANING AND CARE

Before cleaning, always turn off the appliance and unplug it from the electrical outlet.
Allow the appliance to cool before cleaning it.

Never attempt to pull the baking pan out of the suspension element. The appliance could be damaged in this process. Do not take the appliance apart to clean it!

1. Do not immerse the appliance in water or other liquids.
2. Wipe off the baking surfaces with a damp cloth or use a soft brush to clean the recesses.
3. You can clean the removable carrier plate in warm washing-up water. After cleaning the carrier plate, dry it thoroughly; do not insert the carrier plate into the appliance unless it is completely dry. You can also clean the carrier plate in the dishwasher. Place the carrier plate in the upper basket of the dishwasher only, and select a dishwashing program with low temperature to prevent damage to the coating.
4. Never use sharp or hard objects to clean the baking pan or to remove the cake. Hard or sharp objects scratch the non-stick coating.
5. If cake residues still adhere, drizzle a little vegetable oil on the dried cake residues. Let the oil soften the cake residues for approx. 5 minutes, then remove the cake residues with a paper towel.
6. You can use a toothbrush, for example, to remove batter residues from the outer part of the housing.
7. Clean the outer housing by wiping it off with a damp cloth and letting it air dry.
8. Moreover, do not use any abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants, since they can damage the appliance.
9. Prior to first use the appliance must be completely dry.

10. To save space when storing the appliance, turn the baking pan vertically, and flip the handle in.
11. Select a dust-free, dry storage location. Tip: Keep the appliance packaging and store the cake baker in this box when the cake baker is not in use.



RECIPES

Basic recipe - pound cake
(Makes 1 cake)
2 eggs (medium-sized), 70 g butter, 70 g sugar, 1 envelope vanilla sugar, 1 heaping tsp. grated orange peel, 150 gflour, 1 heaping tsp. baking powder, 30 g coarsely chopped blanched almonds, 80 ml orange juice.
Work all ingredients into a smooth dough. Pour into the prepared cake baker and bake for approx. 18 minutes.

You can always vary this basic recipe by adding other ingredients. Here are a few suggestions:

Chocolate cake
Add 60 g melted chocolate and just 1 tbsp. orange juice.

Nut cake
Add 70 g ground nuts, 2 tbsp. Amaretto or milk. Leave out the orange peel, almonds and orange juice.

Apple cake
Peel, core and quarter 1 small apple, cut into 1 cm pieces, leave out the almonds.

Spice cake
Use red wine instead of orange juice, add 1 pinch ground gloves and 1/4 tsp. cinnamon

Cherry cake
Add 2 tbsp. drained sour cherries, 1 heaping tsp. cocoa, approx. 50 ml cherry juice, and 1 pinch cinnamon. Leave out the orange peel, orange juice and almonds.

Whole-grain cake
Replace sifted cake flour with wholegrain flour, in this case you will need a little more liquid (approx. 1 to 2 tbsp. more of the respective liquid).

You can also use your previous pound cake recipes or the usual cake mixes. Your own recipes or the cake mixes will probably make several cakes. In this regard, always pay attention to the maximum fill quantity of the appliance, because the dough expands when baking. Fill the pan a maximum of 3/4 full, because the dough rises when baking.
For a cake in the cake baker, please use 6 heaping tablespoons of your previous dough.
If you want smaller cakes, e.g. for a child‘s birthday party or for decoration, only fill the pan half full and bake the cake for 8-10 minutes.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.
Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.
By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 48325

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance :	900 Watts, 230 V~, 50 Hz
Dimensions :	38,5 x 21,4 x 19,5 cm poignée dépliée / 33,0 x 21,4 x 19,5 cm poignée rabattue L/l/h
Poids :	Env. 1,928 kg
Longueur de cordon :	Env. 70 cm
Boîtier :	Plastique / Métal, noir
Diamètre :	Moule env. 17 cm
Équipement :	Système de cuisson rotatif à 180°, pieds anti-dérapants, poignée rabattable, voyant de cuisson (témoins lumineux), moule avec revêtement anti-dérapant
Accessoires :	Notice d'utilisation avec recettes

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées.

EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.



Ce symbole indique le risque d'être brûlé. Soyez prudent en utilisant l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les indications suivantes et les conserver.

Remarques relatives aux personnes vivant dans le foyer

1. L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont limitées ou dont l'expérience et/ou les connaissances sont insuffisantes, si ceux-ci sont surveillés ou s'ils ont été formés à une utilisation sûre de l'appareil et aux dangers pouvant en résulter. L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et la maintenance de l'appareil peuvent être exécutés par des clients, exclusivement sous surveillance.
2. Les enfants de moins de 3 ans doivent se tenir loin de

l‘appareil ou être surveillés en permanence.
3. Les enfants âgés de 3 à 8 ans ne doivent ni brancher, ni utiliser, ni nettoyer ou entretenir l‘appareil.
4. Les enfants doivent être surveillés afin de s‘assurer qu‘ils ne jouent pas avec l’appareil.

Sécurité électrique
5. Raccorder exclusivement l’appareil au courant alternatif conformément à la plaque signalétique.
6. Utiliser l‘appareil exclusivement à l‘intérieur.
7. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
8. Après utilisation, avant le nettoyage ou en cas d‘éventuels dysfonctionnements durant le fonctionnement, veuillez toujours débrancher la prise.
9. Ne jamais immerger l‘appareil dans l‘eau ou un autre fluide et protéger le cordon d‘alimentation de l‘humidité.
10. L‘appareil n‘est pas lavable en machine, à l‘exception de la plaque-support amovible.
11. L‘appareil est exclusivement destiné à un usage ménager ou à des fins similaires, par ex.
    - une kitchenette dans des boutiques, des bureaux ou d‘autres lieux de travail,
    - des exploitations agricoles,
    - à l‘usage des clients dans des hôtels, motels ou autres lieux d‘hébergement,
    - dans des pensions privées ou des résidences de vacances.
12. Pour des raisons de sécurité, ne jamais placer ou utiliser l‘appareil et le cordon sur ou à proximité de surfaces chaudes.
13. Dérouler intégralement le cordon avant utilisation.
14. Le câble ne doit jamais pendre par dessus le bord du plan de travail.
15. Veillez à ce que le cordon ne soit pas plaqué contre l‘appareil chaud.
16. Ne jamais laisser l’appareil sans surveillance lorsque la prise est branchée.
17. Vérifiez régulièrement que la prise mâle et le cordon d‘alimentation ne sont pas usés ni abîmés. Si le câble de raccordement ou d’autres pièces sont abîmés, envoyer l’appareil pour contrôle et réparation à notre service après-vente. Toute réparation irrégulière peut provoquer des dangers pour l’utilisateur et entraîner l’extinction de la garantie.

Remarques relatives à l‘installation et au fonctionnement sécurisé de l‘appareil
18. Poser l’appareil sur une surface dégagée, plane et résistante à la chaleur.
19. La quantité de remplissage maximale ne doit pas être

dépassée pour éviter que de la pâte ne sorte de l‘appareil.

20. Ne remplir l‘appareil de pâte que si la plaque-support amovible est installée.
21. Lors du remplissage de pâte ou du retrait du gâteau, ouvrir impérativement le couvercle en entier sans quoi celui-ci pourrait retomber : risque de brûlure et de lésions !
22. Pour des raisons de sécurité, ne jamais couvrir l‘appareil et les surfaces de cuisson de papier, de film ou d‘autres corps étrangers. Risque d‘incendie !
23. Ne touchez jamais les surfaces de cuisson avec des parties du corps ou des objets sensibles à la chaleur durant l‘utilisation ou juste après le fonctionnement.
24. Ne pas ranger l‘appareil lorsqu‘il est encore chaud.
25. Ne pas faire fonctionner l‘appareil à proximité d‘autres sources de chaleur, comme par ex. des fours à gaz, ou d‘autres appareils, comme par ex. un four électrique.
26. Utiliser l‘appareil uniquement après un assemblage correct.
27. Ne jamais faire fonctionner l‘appareil avec les accessoires d‘autres appareils.
28. Ne pas utiliser d‘objets pointus ou contondants dans le moule. Cela pourrait le rayer. Utiliser des raclettes en plastique ou en bois afin de retirer le gâteau cuit du moule.
29. ATTENTION : ne remplir le moule qu‘avec des aliments.



Attention : l‘appareil reste très chaud pendant une longue période, même après utilisation ! Les enfants doivent notamment être tenus à distance - Risque de brûlure !



N’ouvrez en aucun cas la coque de l’appareil. Risque d‘électrocution.

Le fabricant n’est nullement responsable en cas de montage non conforme, d‘utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l’exécution de réparations par des tiers non autorisés.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer tous les éléments d'emballage et les protections de transport. Tenir les éléments d'emballage hors de portée des enfants - Risque d'asphyxie !
2. S'assurer que la partie supérieure du moule est tournée vers le haut. Les témoins lumineux doivent être visibles.
3. Ouvrir l'appareil en tirant la poignée vers le haut.
4. Retirez la plaque-support à l'aide des deux poignées et nettoyez-la dans un peu d'eau chaude, dans laquelle vous pouvez ajouter un peut de produit vaisselle doux.

5. Avant la première utilisation, nettoyez la face intérieure du moule (partie supérieure et inférieure) avec un chiffon humide.
6. Séchez bien toutes les pièces nettoyées.
7. Repositionnez la plaque-support totalement sèche dans l'appareil. **Veillez à ce que les poignées de la plaque-support coïncident parfaitement avec les deux évidements correspondants de la partie inférieure du moule, sans quoi il est impossible de fermer et de retourner l'appareil.**
8. Huilez bien la face intérieure du moule avec de l'huile thermorésistante. Pour cela, utilisez un pinceau de cuisine ou, le cas échéant, un papier de cuisine absorbant. Autrement, vous pouvez pulvériser la face intérieure du moule avec du séparateur de cuisson (disponible dans les commerces spécialisés ou les grandes surfaces bien achalandées).
9. Refermer l'appareil.
10. Brancher le cordon dans une prise de courant (230 V~, 50 Hz). Le voyant de contrôle de fonctionnement orange s'allume et indique que l'appareil est en fonctionnement.
11. Dès que la phase de préchauffage est terminée, le voyant de contrôle vert s'allume.
12. Débranchez la prise et laissez l'appareil refroidir complètement.
13. Après la cuisson à vide, l'appareil peut déjà présenter d'éventuelles traces d'utilisation. Celles-ci ne portent toutefois pas atteinte au fonctionnement de l'appareil et ne constituent pas un motif de réclamation.
14. Attention : Le premier gâteau préparé ne peut pas être consommée et doit être jeté.

PRÉPARER UN GÂTEAU

1. Poser l'appareil sur une surface plane résistant à la chaleur.
2. S'assurer que la partie supérieure du moule est tournée vers le haut. Les témoins lumineux doivent être visibles.
3. Ouvrir l'appareil en tirant la poignée vers le haut.
4. Veiller à ce que la plaque-support soit installée.
   Les poignées de la plaque-support doivent coïncider exactement avec les deux évidements correspondants dans la partie inférieure du moule, sans quoi il est impossible de fermer et de retourner l'appareil.



Attention : N'utilisez jamais l'appareil sans plaque-support afin d'éviter des dégâts corporels ou matériels !

5. Huilez bien la face intérieure du moule avec de l'huile thermorésistante. Pour cela, utilisez un pinceau de cuisine ou, le cas échéant, un papier de cuisine absorbant. Autrement, vous pouvez pulvériser la face intérieure du moule avec du séparateur de cuisson (disponible dans les commerces spécialisés ou les grandes surfaces bien achalandées).
6. Préparez la pâte à gâteau souhaitée. Vous trouverez des idées de recettes à partir de la page 32. Pour un gâteau à la Kuchenbäcker, s'il vous plaît utiliser 6 cuillères à soupe bombées de votre pâte en cours.
7. Brancher le cordon dans une prise de courant (230 V~, 50 Hz).
8. Le voyant de contrôle de fonctionnement orange s'allume et indique que l'appareil est en fonctionnement.
9. Le voyant de contrôle vert s'allume au bout de 2 à 3 minutes env. et indique que la température nécessaire est atteinte.
10. La température de cuisson idéale est atteinte après 3 à 4 minutes supplémentaires. Versez ensuite la pâte préparée, par ex. avec

une petite louche, dans la moitié inférieure du moule. Veiller à toujours doser correctement la quantité de pâte. Si vous versez trop peu de pâte, la partie supérieure de l'appareil ne se positionne pas correctement ; la partie supérieure du gâteau ne sera alors pas aussi brune que la face inférieure. Si vous versez trop de pâte, elle débordera et salira l'appareil et la surface de travail. La quantité de pâte nécessaire dépend de la recette utilisée. Astuce : notez la quantité de pâte utilisée afin d'employer à nouveau la quantité de pâte appropriée lors de cuissons futures. Seule la partie inférieure du moule doit quasiment être remplie de pâte jusqu'au bord, car la pâte se dilate lors de la cuisson.



11. Veillez à ne pas laisser de pâte s'écouler sur le pivot au centre du moule. Si un peu de pâte s'y accumule toutefois, veuillez la retirer avec précaution à l'aide de papier de cuisine absorbant humide avant de fermer le moule - Risque de brûlure !
12. Fermez l'appareil et tournez le moule en tenant la poignée à 180° dans le sens des aiguilles d'une montre. Maintenez ensuite le moule pendant un court instant afin que la pâte se répartisse correctement.. Les glissières sur le boîtier empêchent de tourner l'appareil trop loin. Rabattez la poignée afin qu'elle ne gêne pas pendant la cuisson.
13. Laissez l'appareil cuire pendant env. 18 à 25 minutes. Le voyant de contrôle vert, qui se trouve maintenant sur la face inférieure, s'éteint et s'allume alternativement tandis que l'appareil maintient la température de cuisson.
14. Si un peu de pâte s'écoule de l'appareil, vous pouvez l'essuyer à l'aide d'un chiffon humide. L'appareil devenant extrêmement chaud durant la cuisson, veuillez impérativement porter des gants de cuisine résistants à la chaleur afin d'éviter des brûlures.
15. À la fin du temps de cuisson, déplier la poignée et retourner le moule à 180° dans le sens contraire des aiguilles d'une montre dans sa position initiale, de telle sorte que les voyants de contrôle sont sur le dessus.
16. Ouvrez l'appareil et vérifiez que le gâteau est cuit. Astuce : Utilisez un pic en bois fin (par ex. un pic à brochette) et piquez-le dans le gâteau. Retirez le pic. Si des résidus de pâte sont visibles sur le pic, le gâteau n'est pas encore cuit. Refermez l'appareil, retournez-le à nouveau et laissez encore le gâteau cuire un peu. Si aucun résidu de pâte n'adhère au pic, le gâteau est cuit.
17. Le cas échéant, laissez encore le gâteau refroidir quelques minutes dans le moule.
18. Saisissez les deux poignées de la plaque-support et retire le gâteau du moule.
19. Laissez le gâteau refroidir sur une grille.
20. Si vous souhaitez préparer d'autres gâteaux, nettoyez la plaque-support, réinstallez la plaque sèche et huilée et poursuivez comme décrit plus haut.



21. Si vous avez terminé la préparation, débranchez la prise. Ce n'est qu'alors que l'appareil est éteint.
22. Avant le nettoyage, laissez l'appareil refroidir complètement.



Attention : l'appareil reste très chaud pendant une longue période, même après utilisation ! Les enfants doivent notamment être tenus à distance - Risque de brûlure !

NETTOYAGE ET ENTRETIEN





Avant le nettoyage, éteindre systématiquement l'appareil en débranchant la prise.
Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
Ne jamais essayer de retirer le moule de son support. L'appareil pourrait être endommagé. L'appareil ne doit pas être démonté pour être nettoyé !

1. L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou un autre liquide.
2. Essuyer les surfaces de cuisson avec un chiffon humide ou utiliser une brosse douce pour nettoyer les creux.
3. Vous pouvez nettoyer la plaque-support dans de l'eau chaude. Essuyez-la bien ensuite et replacez-la dans l'appareil lorsqu'elle est totalement sèche. Vous pouvez également nettoyer la plaque-support au lave-vaisselle. Placez exclusivement la plaque-support dans le panier supérieur du lave-vaisselle et choisissez un programme de lavage à basse température afin d'éviter tout détérioration du revêtement.
4. Ne jamais utiliser d'objets durs ou pointus pour nettoyer le moule ou pous retirer le gâteau. Cela rayerait le revêtement anti-adhésif.
5. Si des résidus de gâteau restent accrochés, verser quelques gouttes d'huile alimentaire sur les résidus de pâte séchés. Laissez l'huile faire effet durant 5 minutes env. et éliminez les résidus de pâte à l'aide d'un papier de cuisine absorbant.
6. Afin d'éliminer des résidus de pâte sur la partie extérieure du boîtier, vous pouvez utiliser, par ex. une brosse à dents.
7. Nettoyez le boîtier extérieur en l'essuyant et en le séchant avec un chiffon humide.
8. En outre, vous ne devez pas utiliser d'abrasif puissant, de laine d'acier, d'objets métalliques, de détergent chaud ou de désinfectant, car ils pourraient détériorer l'appareil.
9. L'appareil doit être totalement sec avant d'être réutilisé.
10. Afin de ranger l'appareil sans encombrer, tournez le moule à la verticale (voir illustration) et rabattez la poignée.
11. Choisissez un lieu de stockage sec, à l'abri de la poussière. Astuce : conservez l'emballage de l'appareil et rangez la machine à gâteaux dans ce carton en cas d'inutilisation.



Recette de base : quatre-quarts
(pour 1 gâteau)
2 œufs (taille M), 70 g de beurre, 70 gde sucre, 1 paquet de sucre vanillé, 1 càc bombée de pelure d'orange râpée, 150 g de farine, 1 càc bombée de levure chimique, 30 g d'amandes effilées grossièrement hachées, 80 ml de jus d'orange.
Travailler tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse. Verser dans la machine à gâteaux préparée et laisser cuire env. 18 minutes.

Vous pouvez toujours modifier cette recette de base en ajoutant différents ingrédients. Voici quelques suggestions :

Gâteau choco
Ajouter 60 g de chocolat fondu et seulement 1 càs de jus d'orange.

Gâteau aux noix
Ajouter 70 g de noix en poudre, 2 càs d'amaretto ou de lait. Retirer la pelure d'orange râpée, le jus d'orange et les amandes de la recette.

Gâteau aux pommes
Peler 1 petite pomme, la couper en quartiers, l'épépiner, la découper en cubes de 1 cm. Retirer les amandes de la recette.

Gâteau aux épices
Remplacer le jus d'orange par du vin rouge, et ajouter 1 pincée de cous de girofle et 1/4 de càc de cannelle.

Gâteau aux cerises
Ajouter 2 càs de griottes égouttées, 1 càc bombée de cacao, env. 50 ml de jus de cerises, 1 pincée de cannelle. Retirer les pelures d'orange, le jus d'orange et les amandes de la recette.

Gâteau complet
Vous pouvez remplacer la farine de blé par de la farine complète. Dans ce cas, vous avez toutefois besoin de plus de liquide (env. 1 à 2 càs de plus de liquide).

Vous pouvez également utiliser vos recettes de quatre-quarts antérieures ou les mélanges tout-prêts pour gâteaux vendus dans le commerce. De cette manière, vos propres recettes ou les mélanges tout-prêts produiront probablement plusieurs gâteaux. Ce faisant, toujours respecter la quantité de remplissage maximale de l'appareil, car la pâte se dilate durant la cuisson. Remplir le moule aux 3/4 au maximum car la pâte gonfle lors de la cuisson.
Pour un gâteau dans la machine à gâteaux, veuillez utiliser 6 cuillères à soupe bombées de votre ancienne pâte.
Si vous souhaitez réaliser des gâteaux de plus petite taille, par ex. pour un anniversaire d'enfant ou pour une décoration, veuillez remplir le moule à peine à moitié et cuisez le gâteau 8 à 10 minutes.







CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

Les recettes figurant dans la présente notice ont été soigneusement étudiées et testées par leurs auteurs et par UNOLD AG, mais elles ne sont pas garanties. Toute responsabilité des auteurs ainsi que d'UNOLD AG et ses représentants est exclue pour tous dommages corporels, matériels et pécuniaires.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48325

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	900 Watt, 230 V~, 50 Hz
Afmetingen:	38,5 x 21,4 x 19,5 cm greep uitgeklapt / 33,0 x 21,4 x 19,5 cm greep ingeklapt L/B/H
Gewicht:	Ca. 1,928 kg
Snoerlengte:	Ca. 70 cm
Behuizing:	Kunststof/metaal, zwart
Diameter:	Bakvorm ca. 17 cm
Uitvoering:	180° draaibaar baksysteem, slipvaste voeten, inklapbare greep, signaallampen (controlelampjes), bakvorm met anti-aanbaklaag
Toebehoren:	Gebruiksaanwijzing met recepten

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.



Dit symbool wijst op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier altijd zeer voorzichtig te werk.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.

Instructies personen in het huishouden

1. Het apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat is geen speelgoed. Het apparaat mag uitsluitend door kinderen gereinigd en onderhouden worden, indien deze onder toezicht staan.
2. Kinderen onder de 3 jaar moeten verwijderd worden gehouden van het apparaat

of permanent onder toezicht staan.
3. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat niet aansluiten, bedienen, reinigen of onderhouden.
4. Kinderen moeten onder toezicht staan, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Elektrische veiligheid

5. Het apparaat uitsluitend op wisselstroom overeenkomstig het typeplaatje aansluiten.
6. Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.
7. Dit apparaat mag niet met een externe tijdklok of met een afstandsbediening bediend worden.
8. Na het gebruik, voor de reiniging of bij evt. storingen tijdens de werking a.u.b. altijd de stekker uit het stopcontact trekken.
9. Het apparaat nooit in water of in een andere vloeistof dompelen, de aansluitkabel tegen vocht beschermen.
10. Het apparaat is, met uitzondering van de uitneembare draagplaat, niet geschikt voor de vaatwasser.
11. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.:
    - kitchenettes in winkels, kantoren of op andere werkplaatsen,
    - landbouwbedrijven,
    - voor gebruik door gasten van hotels, motels of andere overnachtingsbedrijven,
    - in particuliere pensions of vakantiehuisjes.
12. Het apparaat en de aansluitkabel om veiligheidsredenen nooit op of in de buurt van hete oppervlakken neerzetten of gebruiken.
13. De aansluitkabel vóór gebruik helemaal afwikkelen.
14. De kabel mag niet over de rand van het werkvlak heen omlaag hangen.
15. Let op dat de aansluitkabel niet tegen het hete apparaat aan ligt.
16. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter, als de netstekker in het stopcontact steekt.
17. Controleer de stekker en de kabel regelmatig op slijtage of beschadiging. Als de aansluitkabel of andere delen beschadigd zijn, stuur het apparaat dan ter controle en reparatie naar onze klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen gevaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.

Instructies voor het opstellen en veilig gebruik van het apparaat

18. Zet het apparaat op een vrij, effen en hittebestendig werkvlak.
19. De maximale vulhoeveelheid mag niet overschreden wor-

den, om te vermijden dat deeg uit het apparaat loopt.

20. Doe het deeg pas in het apparaat, als de uitneembare draagplaat erin gezet is.
21. Het deksel absoluut helemaal openen, als u het deeg in het apparaat doet of het gebak eruit haalt, omdat het deksel anders dicht kan vallen: verbrandings- en verwondingsgevaar!
22. Dek het apparaat en de bakoppervlakken om veiligheidsredenen nooit af met papier, folie of andere vreemde voorwerpen. Anders bestaat brandgevaar!
23. Raak de bakoppervlakken tijdens de werking en kort daarna niet aan met uw handen of andere lichaamsdelen en ook niet met hittegevoelige voorwerpen.
24. Het apparaat niet wegzetten om het te bewaren, zolang het heet is.
25. Gebruik het apparaat niet in de nabijheid van andere hittebronnen zoals bijv. gasovens, of in andere apparaten zoals bijv. in een elektrische bakoven.
26. Gebruik het apparaat uitsluitend nadat het correct gemonteerd is.
27. Gebruik het apparaat nooit met toebehoren van andere apparaten.
28. Gebruik geen spitse of scherpe voorwerpen in de bakvorm. Dit zou krassen kunnen veroorzaken. Gebruik een schraper van plastic of van hout om het bereide gebak uit de bakvorm te halen.
29. ATTENTIE: uitsluitend levensmiddelen in de bakvorm doen.



Attentie: Tijdens en ook lange tijd na het gebruik is het apparaat heel heet! Houd vooral kinderen uit de buurt van het apparaat – verbrandingsgevaar!



Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsdelen en transportbeveiligingen. Houd verpakkingsdelen uit de buurt van kinderen – verstikkingsgevaar!
2. Controleer of de bovenkant van de bakvorm naar boven wijst – de controlelampjes moeten te zien zijn.
3. Open het apparaat door de greep omhoog te trekken.
4. Houd de draagplaat aan beide grepen vast en haal de plaat uit het apparaat; was de draagplaat af in een beetje warm water waaraan u een mild afwasmiddel kunt toevoegen.
5. Reinig de binnenkant van de bakvorm (bovenste én onderste deel) vóór het eerste gebruik met een vochtige doek.
6. Droog alle gereinigde onderdelen goed af.
7. Plaats de volledig afgedroogde draagplaat weer in het apparaat. **Let op dat de grepen van de draagplaat exact in de betreffende twee uitsparingen van het onderste deel van de bakvorm passen, omdat u het apparaat anders niet kunt sluiten en omdraaien.**
8. Smeer de binnenkant van de bakvorm goed in met hittebestendige olie. Gebruik hiervoor een bakpenseel of evt. een keukenrol. Als alternatief kunt u de binnenkant van de bakvorm insproeien met een bakspray (verkrijgbaar in de vakhandel of in goed gesorteerde supermarkten).
9. Sluit het apparaat weer.
10. Steek de stekker in een stopcontact (230 V~, 50 Hz). Het oranje controlelampje is verlicht en geeft aan dat het apparaat in werking is.
11. Zodra de opwarmfase beëindigd is, gaat het groene controlelampje branden.
12. Trek de netstekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
13. Na het inbranden zijn eventueel al gebruikssporen aan het apparaat te zien; deze sporen hebben echter geen nadelige invloed op de functie van het apparaat en zijn geen reden tot reclamatie.
14. Attentie: Het eerste bereide gebak is niet geschikt om te eten en moet als afval verwijderd worden.

GEBAK BEREIDEN

1. Zet het apparaat op een vrij, effen en hittebestendig werkvlak.
2. Controleer of de bovenkant van de bakvorm naar boven wijst – de controlelampjes moeten te zien zijn.
3. Open het apparaat door de greep omhoog te trekken.
4. Let erop dat de draagplaat ingezet is.
   De grepen van de draagplaat moeten exact in de betreffende twee uitsparingen van het onderste deel van de bakvorm passen, omdat u het apparaat anders niet kunt sluiten en omdraaien.



Attentie: Gebruik het apparaat nooit zonder draagplaat, om schade aan personen of aan het apparaat te vermijden!

5. Smeer de binnenkant van de bakvorm goed in met hittebestendige olie. Gebruik hiervoor een bakpenseel of evt. een keukenrol. Als alternatief kunt u de binnenkant van de bakvorm insproeien met een bakspray (verkrijgbaar in de vakhandel of in goed gesorteerde supermarkten).
6. Bereid het gewenste deeg. Receptideeën vindt u vanaf pag. 40. Voor een cake in de

Kuchenbäcker, gebruik dan 6 volle eetlepels van uw huidige deeg.

7. Steek de stekker in een stopcontact (230 V~, 50 Hz).
8. Het oranje controlelampje is verlicht en geeft aan dat het apparaat in werking is.
9. Na ca. 2 tot 3 minuten begint het groene controlelampje te branden en geeft aan dat de noodzakelijke temperatuur bereikt is.
10. De ideale baktemperatuur is na nog eens 3 tot 4 minuten bereikt. Doe het voorbereide deeg dan bijv. met behulp van een pollepel in de onderste helft van de bakvorm. Let er steeds op dat u de juiste hoeveelheid deeg gebruikt. Als u te weinig deeg erin doet, ligt het bovenste deel van het apparaat niet correct; de bovenkant van het gebak wordt dan niet zo bruin als de onderkant. Als u te veel deeg in het ijzer doet, loopt het deeg over en verontreinigt het apparaat en het werkvlak. De benodigde hoeveelheid deeg hangt af van het betreffende recept. Tip: Noteer de hoeveelheid deeg die u hebt gebruikt, om bij toekomstige bakprocessen meteen de passende deeghoeveelheid ter hand te hebben. Alleen het onderste deel van de bakvorm mag bijna tot de rand met deeg gevuld worden, omdat het deeg tijdens het bakken uitzet.



11. Let op dat er geen deeg op de pin in het midden van de bakvorm druppelt. Als er daar toch een beetje deeg kleeft, verwijder dit dan voorzichtig met een keukenrol, voordat u de bakvorm sluit – verbrandingsgevaar!
12. Sluit het apparaat en draai de bakvorm m.b.v. de greep 180° met de klok mee. Houd de vorm even vast, zodat het deeg zich goed verdeelt.De geleidingsrail aan de behuizing voorkomt dat u het apparaat te ver kunt draaien. Klap de greep in, zodat deze tijdens het bakken niet in de weg zit.
13. Laat het apparaat ca. 18 tot 25 minuten lang bakken. Het groene controlelampje dat zich nu aan de onderkant bevindt, gaat uit en afwisselend weer aan, zolang het apparaat de baktemperatuur aanhoudt.
14. Als er een beetje deeg uit het apparaat loopt, kunt u het met een vochtige doek afvegen. Omdat het apparaat tijdens het bakken heel heet wordt, moet u hierbij absoluut hittebestendige ovenwanten dragen om verbrandingen te voorkomen.
15. Aan het einde van de baktijd klapt u de greep weer uit en draait u de bakvorm 180° tegen de klok in terug naar zijn uitgangspositie, zodat de controlelampjes naar boven wijzen.
16. Open het apparaat en controleer of het gebak gaar is. Tip: gebruik hiervoor een dunne houten spies (zoals bijv. een shaslick spies) en steek deze in het gebak. Trek de spies weer eruit. Als er aan de spies nog deegresten kleven, is het gebak nog niet gaar. Sluit het apparaat weer, draai het nog eens om en laat het gebak nog een tijdje bakken. Als er geen deegresten meer te zien zijn, is het gebak gaar.
17. Laat het gebak eventueel nog een paar minuten in de bakvorm afkoelen.
18. Houd de draagplaat aan de beide grepen vast en neem zo het gebak uit de bakvorm.



19. Laat het gebak op een keukenrooster afkoelen.
20. Als u nog meer gebak wilt bereiden, reinigt u de draagplaat, zet de gedroogde en geoliede draagplaat weer in het apparaat en gaat u vervolgens te werk zoals hierboven beschreven.

21. Als u klaar bent met het bereiden van gebak, trekt u de stekker uit het stopcontact. Daarna is het apparaat pas uitgeschakeld.
22. Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u het reinigt.

Attentie: Tijdens en ook lange tijd na het gebruik is het apparaat heel heet! Houd vooral kinderen uit de buurt van het apparaat – verbrandingsgevaar!

REINIGING EN ONDERHOUD

Voordat u het apparaat gaat reinigen, schakelt u het uit door de stekker uit het stopcontact te trekken.

Laat het apparaat afkoelen, voordat u het reinigt.

Probeer nooit om de bakvorm uit de ophanging te trekken. Het apparaat kan hierbij beschadigd worden. Het apparaat mag voor een reiniging niet uit elkaar gehaald worden!

1. Het apparaat mag niet in water of in een andere vloeistof gedompeld worden.
2. Veeg de bakoppervlakken met een vochtige doek af of gebruik een zachte borstel om de uitsparingen te reinigen.
3. De uitneembare draagplaat kunt u in warm afwaswater reinigen. Droog deze daarna goed af en plaats de draagplaat pas weer terug in het apparaat, als de plaat volledig droog is. U kunt de draagplaat ook in de vaatwasser reinigen. Leg de draagplaat uitsluitend in de bovenste korf van de vaatwasser en kies een afwasprogramma met een lage temperatuur, om schade aan de coating te vermijden.
4. Gebruik nooit spitse of harde voorwerpen om de bakvorm te reinigen of het gebak eruit te halen. Deze zouden krassen in de anti-aanbaklaag kunnen veroorzaken.
5. Als er resten van het gebak blijven kleven, druppelt u een beetje slaolie op de aangedroogde deegresten. Laat de olie ca. 5 minuten inweken en verwijder dan de deegresten met een keukenrol.
6. Om deegresten aan het buitenste deel van de behuizing te verwijderen, kunt u bijv. een tandenborstel gebruiken.
7. De buitenkant van de behuizing reinigt u door deze met een vochtige doek af te vegen en na te drogen.
8. Gebruik bovendien geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.
9. Voor het eerste gebruik moet het apparaat volkomen droog zijn.
10. Om het apparaat plaatsbesparend op te bergen, draait u de bakvorm verticaal (zie de afbeelding) en klapt u de greep in.
11. Kies een stofvrije, droge opbergplaats. Tip: bewaar de verpakking van het apparaat en berg de ‚Kuchenbäcker‘ in deze kartonnen doos op, als u het apparaat niet gebruikt.



RECEPTEN

Basisrecept voor cake

(goed voor 1 cake)

2 eieren (maat M), 70 g boter, 70 g suiker, 1 pakje vanillesuiker, 1 opgehoopte tl geraspte sinaasappelschil, 150 g meel, 1 opgehoopte tl bakpoeder, 30 g grof gehakte, geschilde amandelen, 80 ml sinaasappelsap.

Alle ingrediënten verroeren tot een glad deeg is verkregen. In de voorbereide ‚Kuchenbäcker‘ doen en ca. 18 minuten bakken.

U kunt dit basisrecept steeds weer wijzigen door er verschillende ingrediënten aan toe te voegen. Hier enkele suggesties:

Choco-cake

60 g gesmolten chocolade en slechts 1 el sinaasappelsap toevoegen.

Notencake

70 g gemalen noten, 2 el amaretto of melk toevoegen. Sinaasappelschil, amandelen en sinaasappelsap weglaten.

Appelcake

1 kleine appel schillen, in vieren snijden, van klokhuis ontdoen, in 1 cm dikke blokjes snijden, amandelen weglaten.

Kruidencake

Sinaasappelsap vervangen door rode wijn, 1 snufje gemalen kruidnagelen en 1/4 tl kaneel toevoegen.

Kersencake

2 el uitgelekte morellen, 1 opgehoopte tl cacao, ca. 50 ml kersensap, 1 snufje zout toevoegen. Sinaasappelschil, sinaasappelsap en amandelen weglaten.

Volkoren cake

U kunt witmeel door volkorenmeel vervangen, dan hebt u iets meer vloeistof nodig (ca. 1 tot 2 el meer van elke afzonderlijke vloeistof).

U kunt ook uw vroegere cake-recepten of de kant en klare bakmix gebruiken die u tot nog toe gewend bent. Uw eigen recepten resp. de bakmix zullen zo waarschijnlijk meerdere cakes opleveren. Let hierbij echter wel op de maximale vulhoeveelheid van het apparaat, omdat het deeg tijdens het bakken uitzet. Vul de bakvorm maximaal voor 3/4, omdat het deeg tijdens het bakken rijst.

Voor een cake die u in de „Kuchenbäcker“ wilt bakken, hoeft u slechts 6 opgehoopte eetlepels van de hoeveelheid deeg te gebruiken die u tot nog toe gewend bent.

Als u kleinere cakes wilt bakken, bijvoorbeeld voor een kinderverjaardag of als decoratie, vult u de vorm slechts voor de helft en bakt u de cake 8–10 minuten.



GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING



Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48325

DATI TECNICI

Potenza:	900 Watt, 230 V~, 50 Hz
Misure:	38,5 x 21,4 x 19,5 cm manico estratto / 33,0 x 21,4 x 19,5 cm manico retratto (lung. x largh. x alt.)
Peso:	Circa 1,928 kg
Lunghezza del cavo:	Circa 70 cm
Scocca:	Plastica/metallo, nero
Diametro:	Stampo da 17 cm circa
Dotazioni:	Fornetto cuocitorte capovolgibile di 180°, piedini antiscivolo, manico ripiegabile, indicatori di cottura (spie di controllo), stampo con rivestimento antiaderente
Accessori:	Istruzioni per l'uso con ricettario

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI



Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.



Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.
Avvertenze sulle persone in ambito domestico

1. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. L'apparecchio non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio possono essere effettuate da bambini soltanto sotto sorveglianza.
2. L'apparecchio deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni oppure questi devono

essere sorvegliati costantemente.
3. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni non dovrebbero collegare, manovrare, pulire o sottoporre a manutenzione l‘apparecchio.
4. I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l’apparecchio.

Sicurezza elettrica

5. Collegare l‘apparecchio solo a corrente alternata conforme alla targhetta.
6. Usare l‘apparecchio solo in interni.
7. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite un temporizzatore esterno o un sistema di telecomando.
8. Dopo l‘uso, prima della pulizia o in caso di anomalie durante l‘esercizio staccare sempre la spina dalla presa.
9. Non immergere mai l‘apparecchio in acqua o altri liquidi, proteggere il cavo di alimentazione dall‘umidità.
10. Eccettuata la piastra base, l‘apparecchio non è adatto per il lavaggio in lavastoviglie
11. L’apparecchio è progettato esclusivamente per l’uso domestico o per impieghi similari, ad es.
    - in aree cucina di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
    - aziende agrituristiche,
    - per l‘uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
    - in pensioni private o case di vacanza.
12. Per ragioni di sicurezza non riporre o far funzionare mai l‘apparecchio e il cavo di alimentazione su o nei pressi di superfici calde.
13. Prima dell‘uso avvolgere completamente il cavo di alimentazione.
14. Il cavo non deve pendere oltre lo spigolo della superficie di lavoro.
15. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga a contatto con l‘apparecchio caldo.
16. Non lasciare mai l’apparecchio incustodito quando la spina è inserita in una presa elettrica.
17. Controllare regolarmente la spina e il cavo di alimentazione per verificare che non presentino usura o danni. Qualora il cavo di collegamento o altri componenti siano danneggiati inviare l‘apparecchio alla nostra assistenza clienti per la verifica e la riparazione. Riparazioni inadeguate possono causare pericoli per l’utente e comportano l’esclusione della garanzia.

Avvertenze per l‘installazione e il funzionamento in sicurezza dell‘apparecchio

18. Appoggiare l’apparecchio su una superficie piana, sgombra e resistente al calore.
19. Non superare la quantità di riempimento massima, onde evitare che l‘impasto fuoriesca dall‘apparecchio.

20. Versare l'impasto nell'apparecchio sempre soltanto con la piastra base asportabile inserita.
21. Nel versare l'impasto o nello sformare il dolce è tassativo aprire completamente il coperchio, in quanto altrimenti questo può cadere in posizione chiusa: Pericolo di ustioni e ferite!
22. Per ragioni di sicurezza non coprire mai l'apparecchio e le superfici di cottura con carta, pellicola o altri corpi estranei. Altrimenti sussiste pericolo di incendi!
23. Durante il funzionamento e immediatamente dopo non toccare mai le superfici di cottura con parti del corpo od oggetti sensibili al calore.
24. Non riporre l'apparecchio per la conservazione quando è ancora caldo.
25. Non far funzionare mai l'apparecchio nei pressi di altre fonti di calore come ad es. forni a gas o in altri apparecchi come ad es. forni elettrici.
26. Utilizzare l'apparecchio soltanto dopo il corretto assemblaggio.
27. Non far funzionare mai l'apparecchio con accessori di altri apparecchi.
28. Non utilizzare oggetti appuntiti o taglienti nello stampo. Potrebbero graffiarlo. Per estrarre il dolce pronto dallo stampo utilizzare raschini in plastica o legno.
29. ATTENZIONE: nello stampo vanno versati soltanto alimenti.

Attenzione: Durante e anche per molto tempo dopo l'uso l'apparecchio è rovente! In particolare tenere fuori dalla portata dei bambini – pericolo di ustioni!

Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un montaggio scorretto, un utilizzo inappropriato o errato oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i componenti dell'imballo e le protezioni da trasporto. Tenere i componenti dell'imballo fuori dalla portata dei bambini – pericolo di soffocamento!
2. Assicurarsi che la parte superiore dello stampo sia rivolta verso l'alto – le spie di controllo devono essere visibili.
3. Aprire l'apparecchio sollevando il manico.

4. Estrarre la piastra base per i due manici e lavarla con acqua calda e un po‘ di detersivo delicato.
5. Prima del primo utilizzo pulire l‘interno dello stampo (parte superiore e inferiore) con un panno asciutto.
6. Asciugare bene tutti i componenti puliti.
7. Reinserire nell‘apparecchio la piastra base completamente asciutta. **Prestare attenzione che i manici della piastra base devono andare a inserirsi esattamente nelle due apposite feritoie nella parte inferiore dello stampo, in quanto altrimenti l‘apparecchio non può essere chiuso e capovolto.**
8. Oliare bene l‘interno dello stampo con un olio resistente al calore utilizzando un pennello da cucina o eventualmente un foglio di carta da cucina. Alternativamente l‘interno dello stampo può essere spruzzato con dell‘olio spray da cucina (reperibile nei negozi specializzati o nei punti vendita ben forniti).
9. Richiudere l‘apparecchio.
10. Inserire la spina in una presa elettrica (230 V~, 50 Hz). La spia di controllo del funzionamento color arancione si illumina segnalando che l‘apparecchio è in funzione.
11. Non appena la fase di preriscaldamento è terminata, la spia di controllo verde si spegne.
12. Staccare la spina dalla presa di rete e far raffreddare completamente l‘apparecchio.
13. Dopo il riscaldamento iniziale è possibile che sull’apparecchio siano già visibili tracce d‘uso, che tuttavia non pregiudicano in alcun modo il funzionamento dello stesso e quindi non possono costituire motivo di reclamo.
14. Attenzione: La prima torta preparata non è adatta per essere mangiata e quindi deve essere buttata.

PREPARAZIONE DELLE TORTE

1. Appoggiare l’apparecchio su una superficie piana resistente al calore.
2. Assicurarsi che la parte superiore dello stampo sia rivolta verso l‘alto – le spie di controllo devono essere visibili.
3. Aprire l‘apparecchio sollevando il manico.
4. Prestare attenzione che la piastra base sia inserita.

   I manici della piastra base devono andare a inserirsi esattamente nelle due apposite feritoie nella parte inferiore dello stampo, in quanto altrimenti l‘apparecchio non può essere chiuso e capovolto.



Attenzione: Per evitare ferite alle persone e danni all‘apparecchio non far mai funzionare l‘apparecchio senza piastra base inserita!

5. Oliare bene l‘interno dello stampo con un olio resistente al calore utilizzando un pennello da cucina o eventualmente un foglio di carta da cucina. Alternativamente l‘interno dello stampo può essere spruzzato con dell‘olio spray da cucina (reperibile nei negozi specializzati o nei punti vendita ben forniti).
6. Preparare l‘impasto per torte desiderato. Idee ricette sono fornite da pagina 48. Per una torta in Kuchenbäcker, si prega di utilizzare 6 cucchiai colmi della vostra pasta corrente.
7. Inserire la spina in una presa elettrica (230 V~, 50 Hz).

8. La spia di controllo del funzionamento color arancione si illumina segnalando che l'apparecchio è in funzione.
9. Dopo circa 2 - 3 minuti la spia di controllo verde si illumina segnalando che la temperatura richiesta è stata raggiunta.
10. La temperatura di cottura ideale è raggiunta dopo altri 3 - 4 minuti. Quindi versare l'impasto preparato nella metà inferiore dello stampo servendosi ad es. di un mestolino. Prestare attenzione a dosare sempre correttamente la quantità di impasto. Se si versa troppo poco impasto, la parte superiore dell'apparecchio non chiude bene e quindi il lato superiore della torta non riesce a dorarsi tanto quanto quello inferiore. Se invece si mette troppo impasto, questo tracima sporcando l'apparecchio e il piano di lavoro. La quantità di impasto necessaria dipende dalla ricetta utilizzata. Consiglio: Prendere nota della quantità di impasto utilizzata, di modo che le volte successive si possa preparare la giusta quantità d'impasto. La parte inferiore dello stampo deve venir riempita soltanto fin poco sotto il bordo, in quanto durante la cottura l'impasto cresce.



11. Prestare attenzione che l'impasto non goccioli sulla spina al centro dello stampo. Se ciò accade, prima di chiudere lo stampo, rimuoverlo cautamente con della carta da cucina inumidita – pericolo di ustioni!
12. Chiudere l'apparecchio e capovolgere lo stampo di 180° afferrandolo per il manico. Quindi afferrare saldamente lo stampo per qualche minuto in modo che l'impasto si distribuisca correttamente.Il binario guida della scocca impedisce che l'apparecchio sia girato eccessivamente. Ripiegare il manico in modo che non sia d'intralcio durante la cottura.
13. Lasciar raffreddare l'apparecchio per 18–25 minuti circa. La spia di controllo verde, che ora si trova nella parte inferiore, si spegne e alternativamente si illumina mentre l'apparecchio mantiene la temperatura di cottura.
14. Se un po' di impasto fuoriesce dall'apparecchio, lo si può rimuovere con un panno umido. Dato che durante la cottura l'apparecchio diventa molto caldo, per evitare ustioni, indossare assolutamente guanti da forno resistenti al calore.
15. Al termine del tempo di cottura riestrarre il manico e rigirare lo stampo di 180° in senso antiorario, in modo da riportarlo nella posizione iniziale e di modo che le spie di controllo siano rivolte verso l'alto.
16. Aprire l'apparecchio e controllare se la torta è cotta. Consiglio: Infilare nel dolce uno stecchino in legno (ad es. uno stuzzicadenti per spiedini). Riestrarre lo stecchino. Se sono visibili dei residui d'impasto, la torta non è ancora pronta. Richiudere l'apparecchio, capovolgerlo nuovamente e far cuocere la torta ancora un po'. L'assenza di residui di impasto sullo stecchino indica che la torta è cotta.
17. Eventualmente lasciar raffreddare la torta nello stampo per alcuni minuti.



18. Afferrare ambedue i manici della piastra base e sformare così la torta dallo stampo.
19. Lasciar raffreddare la torta su una gratella.
20. Se si desidera preparare altre torte, pulire la piastra base, reinserire la piastra base asci-

utta e oliata e proseguire come descritto in precedenza.

21. Quando la preparazione è terminata, staccare la spina dalla presa elettrica. L'apparecchio è spento soltanto dopo aver fatto ciò.
22. Prima della pulizia far raffreddare completamente l'apparecchio.

Attenzione: Durante e anche per molto tempo dopo l'uso l'apparecchio è rovente! In particolare tenere fuori dalla portata dei bambini – pericolo di ustioni!

PULIZIA E CURA

Prima di procedere alla pulizia spegnere sempre l'apparecchio staccando la spina dalla presa elettrica.

Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.

Non tentare mai di estrarre lo stampo dalla sospensione. Così facendo infatti l'apparecchio potrebbe venir danneggiato. L'apparecchio non deve venir disassemblato per la pulizia!

1. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
2. Strofinare le piastre di cottura con un panno umido oppure usare una spazzola morbida per pulire i solchi.
3. La piastra base asportabile può essere lavata con acqua tiepida e detersivo per stoviglie. Successivamente riasciugarla bene e reinserirla nell'apparecchio soltanto quando è completamente asciutta. La piastra base può essere lavata anche in lavastoviglie. Mettere la piastra base esclusivamente nel cestello superiore della macchina e selezionare un programma di lavaggio a bassa temperatura, in modo da evitare danni al rivestimento.
4. Per pulire lo stampo o per sformare il dolce non usare mai oggetti duri o appuntiti. Graffierebbero il rivestimento antiaderente.
5. Qualora vi siano dei residui di torta incrostati, versarvi sopra alcune gocce di olio alimentare. Lasciare agire l'olio per circa 5 minuti e quindi rimuovere i residui ammorbiditi con un foglio di carta da cucina.
6. Per rimuovere i residui dall'esterno della scocca si può usare ad es. uno spazzolino da denti.
7. L'esterno della scocca può essere pulito strofinandolo con un panno umido e successivamente asciugandolo.
8. Inoltre non usare prodotti abrasivi, lana d'acciaio, oggetti metallici, detergenti caldi o disinfettanti in quanto possono causare danni.
9. Prima del riutilizzo l'apparecchio deve essere completamente asciutto.
10. Per poter riporre l'apparecchio in maniera salvaspazio, girare lo stampo in verticale (vedere la figura) e ripiegare il manico.
11. Per la conservazione scegliere un luogo asciutto e non polveroso. Suggerimento: conservare l'imballo e quando l'apparecchio non viene utilizzato riporlo in tale cartone.



RICETTE

Ricetta base del Pan di Spagna

(per 1 torta)

2 uova (di media grandezza), 70 g di burro, 70 g di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 1 cucchiaino ricolmo di bucce d‘arancia grattugiate, 150 g di farina, 1 cucchiaino ricolmo di lievito in polvere, 30 g di mandorle sbucciate tritate grossolamente, 80 ml di succo d‘arancia. Lavorare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio. Versarlo nel fornetto cuocitorte preparato e cuocerlo per circa 18 minuti.

Questa ricetta base può essere modificata in tantissimi modi aggiungendoviingredienti sempre diversi. Ecco alcuni suggerimenti:

Torta al cioccolato

Aggiungere 60 g di cioccolato fuso e solo 1 cucchiaio di succo d‘arancia.

Torta alle noci

Aggiungere 70 g di noci macinate, 2 cucchiai di amaretto o latte. Tralasciare le bucce d‘arancia, le mandorle e il succo d‘arancia.

Torta di mele

Sbucciare 1 mela piccola, tagliarla in quarti, detorsolarla, tagliarla a cubetti da 1 cm, tralasciare le mandorle.

Torta alle spezie

Sostituire il succo d‘arancia con vino rosso, aggiungere 1 presa di chiodi di garofano macinati e 1/4 di cucchiaino di cannella

Torta alle ciliegie

Aggiungere 2 cucchiai di amarene sgocciolate, 1 cucchiaino ricolmo di cacao, circa 50 ml di succo di ciliege, 1 presa di cannella. Tralasciare le bucce d‘arancia, il succo d‘arancia e le mandorle.

Torta integrale

Il fior di farina può anche essere sostituito con farina di frumento integrale. In questo caso serve un po‘ più d‘acqua (circa 1 - 2 cucchiai in più della quantità indicata).

E‘ possibile usare anche le proprie ricette preferite oppure miscele per torte pronte reperibili in commercio. Con le proprie ricette preferite e le miscele pronte si possono preparare tantissime torte. Prestare sempre attenzione alla quantità di riempimento massima dell‘apparecchio, in quanto durante la cottura l‘impasto cresce. Riempire lo stampo per massimo 3/4, in quanto l‘impasto lievita durante la cottura.
Per una torta nel fornetto cuocitorne si raccomanda di usare 6 cucchiai ricolmi dell‘impasto usato finora.
Se si desiderano torte più piccole, ad. es . per compleanni di bambini o per decorazione, riempire lo stampo solo fino a metà circa e cuocere la torta per 8–10 minuti.





NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.

Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti in Germania e Austria. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE



I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48325

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	900 vatios, 230 V~, 50 Hz
Medidas:	38,5 x 21,4 x 19,5 cm asa desplegada / 33,0 x 21,4 x 19,5 cm asa plegada L/An/Al
Peso:	Aprox. 1,928 kg
Cable:	Aprox. 70 cm
Carcasa:	Plástico/metal, negro
Diámetro:	Molde aprox. 17 cm
Equipamiento:	Sistema de cocción rotatorio de 180°, patas antideslizantes, asa plegable, indicadores luminosos (pilotos de control), molde con revestimiento antiadherente
Accesorios:	Manual de instrucciones con recetas

Salvo modificaciones y errores a nivel de las características de equipamiento, la tecnología, los colores y el diseño

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.



Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Lea y conserve las siguientes instrucciones.
Indicaciones para personas en el hogar

1. Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y por personas con una capacidad física, mental o sensorial reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva. Este aparato no es ningún juguete. Los niños solo pueden llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento del mismo si están supervisados por un adulto.
2. Mantenga vigilados o alejados del aparato a los niños menores de 3 años.

3. Los niños entre 3 y 8 años no deberán conectar, manejar, limpiar ni realizar el mantenimiento del aparato.
4. Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Seguridad eléctrica

5. Conectar el aparato solo a corriente alterna según la placa de características.
6. Utilice el aparato solo en espacios interiores.
7. Este aparato no debe utilizarse con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
8. Desenchufe siempre el aparato después de usarlo, antes de limpiarlo o si se produce algún fallo durante el funcionamiento.
9. No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos; proteja el cable de alimentación contra la humedad.
10. El aparato no es apto para lavavajillas, excepto la placa de soporte extraíble.
11. El aparato está destinado exclusivamente para el uso doméstico o fines de uso similares, por ejemplo,
    - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
    - empresas agrícolas,
    - para el uso por parte de clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo,
    - en pensiones privadas o en casas vacacionales.
12. Por motivos de seguridad, nunca coloque ni ponga en marcha el aparato sobre o cerca de superficies calientes.
13. Desenrolle completamente el cable de alimentación antes del uso.
14. El cable no debe quedar colgando por el borde de la superficie de trabajo.
15. Asegúrese de que el cable de alimentación no se apoye en el aparato caliente.
16. No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando esté enchufado.
17. Compruebe periódicamente si el enchufe y el cable de alimentación están desgastados o deteriorados. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas, envíe el aparato para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar peligros para el usuario y provocan la exclusión de la garantía.

Indicaciones para la colocación y el uso seguro del aparato

18. Coloque el aparato sobre una superficie plana despejada y resistente al calor.
19. No se debe exceder la cantidad de llenado máxima para evitar que salga masa del aparato.
20. Vierta la masa en el aparato solamente cuando esté colocada la placa de soporte extraíble.

21. Durante el vertido de la masa o al retirar el bizcocho es imprescindible abrir totalmente la tapa, dado que podría cerrarse de golpe: ¡Peligro de quemaduras y de lesiones!
22. Por razones de seguridad, nunca tape el aparato y las placas de cocinado con papel, láminas u otros cuerpos extraños. ¡De lo contrario, existe peligro de incendio!
23. Nunca toque las placas de cocinado con partes del cuerpo u objetos sensibles al calor durante el funcionamiento ni inmediatamente después.
24. No guardar el aparato mientras siga caliente.
25. No utilice el aparato cerca de otras fuentes de calor como, p. ej., hornos de gas, ni dentro de otros aparatos como, p. ej., un horno eléctrico.
26. El aparato solo debe utilizarse con el ensamblaje adecuado.
27. Nunca ponga en marcha el aparato con accesorios de otros aparatos.
28. No utilice objetos puntiagudos ni afilados en el molde; estos podrían arañarlo. Utilice una paleta de plástico o de madera para retirar del molde el bizcocho preparado.
29. ATENCIÓN: vierta solo alimentos en el molde.



Atención: ¡El aparato está muy caliente durante e incluso tras un tiempo prolongado después del uso! Mantenga especialmente a los niños lejos del aparato. ¡Peligro de quemaduras!



De ninguna manera abra la carcasa del aparato. Existe peligro de una descarga eléctrica.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todas las piezas de embalaje y los seguros de transporte. Mantenga las piezas de embalaje alejado de los niños. ¡Peligro de asfixia!
2. Asegúrese de que la parte superior del molde señale hacia arriba; se deben ver los pilotos de control.
3. Abra el aparato tirando del asa hacia arriba.
4. Retire la placa de soporte de las dos asas y límpiela con un poco de agua caliente al que puede añadir un detergente suave.
5. Antes del primer uso, limpie la parte interior del molde (parte superior e inferior) con un paño húmedo.
6. Seque bien todas las piezas limpias.

7. Vuelva a colocar la placa de soporte completamente seca en el aparato. **Preste atención a que las asas de la placa de soporte encajen exactamente en las dos entalladuras correspondientes de la parte inferior del molde, dado que de lo contrario no se podrá cerrar ni dar la vuelta al aparato.**
8. Engrase bien la parte interior del molde con aceite resistente al calor. Para ello, utilice un pincel de repostería o, en su caso, papel de cocina. También puede pulverizar la parte interior del molde con un spray antiadherente para moldes (disponible en tiendas especializadas o supermercados bien surtidos).
9. Cierre de nuevo el aparato.
10. Enchufe la clavija en una toma de corriente (230 V~, 50 Hz). El piloto de control de funcionamiento naranja se encienda e indica que el aparato está en funcionamiento.
11. En cuanto haya finalizado la fase de precalentamiento, el piloto de control verde se ilumina.
12. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar completamente.
13. Después del encendido pueden verse ya signos de uso en el aparato. Sin embargo, estos no influyen en el funcionamiento del mismo y no son motivos de reclamación.
14. Atención: El primer bizcocho preparado no es apto para su consumo y debe eliminarse.

PREPARAR BIZCOCHOS

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana y resistente al calor.
2. Asegúrese de que la parte superior del molde señale hacia arriba; se deben ver los pilotos de control.
3. Abra el aparato tirando del asa hacia arriba.
4. Preste atención a que la placa de soporte esté colocada.
   Las asas de la placa de soporte deben encajar exactamente en las dos entalladuras correspondientes de la parte inferior del molde dado que, de lo contrario, no se podrá cerrar ni girar el aparato.



Atención: ¡No utilice nunca el aparato sin la placa de soporte colocada para evitar daños a personas o al propio aparato!

5. Engrase bien la parte interior del molde con un aceite resistente al calor. Para ello, utilice un pincel de repostería o, en su caso, papel de cocina. Alternativamente, puede pulverizar la parte interior del molde con un spray antiadherente para moldes (disponible en tiendas especializadas o supermercados bien surtidos).
6. Prepare la masa de bizcocho deseada. Encontrará ideas para recetas a partir de la página 55–56. Para un pastel en Kuchenbäcker, por favor, utilice 6 cucharadas colmadas de su masa actual.
7. Enchufe la clavija en una toma de corriente (230 V~, 50 Hz).
8. El piloto de control de funcionamiento naranja se encienda e indica que el aparato está en funcionamiento.
9. Después de unos 2 o 3 minutos, se ilumina el piloto de control verde se ilumina e indica que se ha alcanzado la temperatura necesaria.



10. La temperatura de cocción ideal se alcanza después de otros 3 o 4 minutos. En ese momento, vierta la masa preparada, p. ej., con ayuda de un cucharón pequeño en la mitad inferior del molde. Preste siempre

atención a dosificar la cantidad de masa correcta. Si pone poca cantidad de masa, la parte superior del aparato no se apoyará correctamente y el lado superior del bizcocho no se dorará igual que el lado inferior. Si pone demasiada cantidad de masa, esta se derramará ensuciando el aparato y la superficie de trabajo. La cantidad de masa necesaria depende de la receta utilizada. Consejo: Apunte la cantidad de masa utilizada para tener disponible la cantidad adecuada en futuros procesos de horneado. Solo se debe llenar con masa la parte inferior del molde hasta justo debajo del borde, dado que la masa se expande durante el horneado.

11. Preste atención a que no gotee la masa sobre el cono en el centro del molde. Si aún así se adhiere algo de masa, retírela con cuidado mediante un papel de cocina humedecido antes de cerrar el molde. ¡Peligro de quemaduras!
12. Cierre el aparato y gire el molde 180° por el asa en el sentido de las agujas del reloj. Después, sujete el molde brevemente para que la masa se distribuya de forma homogénea.
13. Deje hornear el aparato durante aprox. entre 18 y 25 minutos. El piloto de control verde, que ahora se encuentra en la parte inferior, se enciende y se apaga alternativamente, mientras el aparato mantiene la temperatura de horneado.
14. Si sale algo de masa del aparato, puede quitarla con un paño húmedo. Dado que el aparato se calienta mucho durante el horneado, se recomienda encarecidamente llevar guantes de horno resistentes al calor para evitar quemaduras.
15. Al final del tiempo de horneado, vuelva a desplegar el asa y gire el molde 180° en sentido contrario a las agujas del reloj hasta su posición inicial de modo que los pilotos de control señalen hacia arriba.
16. Abra el aparato y compruebe si el bizcocho está bien hecho. Consejo: Utilice un palillo de madera (como p. ej., un pincho de carne) e introdúzcalo en el bizcocho. Extraiga de nuevo el palillo. Si aún hay restos de masa en el palillo, el bizcocho no está listo. Cierre de nuevo el aparato, dele la vuelta y deje hornear el bizcocho un poco más. Si ya no hay restos de masa en el palillo, el bizcocho está hecho.
17. En caso necesario, deje enfriar el bizcocho durante unos minutos en el molde.
18. Agarre la placa de soporte con las dos asas y extraiga el bizcocho del molde.

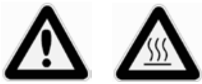


19. Deje enfriar el bizcocho sobre una parrilla.
20. Si desea preparar más bizcochos, limpie la placa de soporte, coloque de nuevo la placa de soporte limpia y engrasada y continúe como se describe arriba.
21. Si ha terminado con la preparación, desenchufe la clavija. Solo entonces estará apagado el aparato.
22. Deje enfriar completamente el aparato antes de la limpieza.



Atención: ¡El aparato está muy caliente durante e incluso tras un tiempo prolongado después del uso! Mantenga especialmente a los niños lejos del aparato. ¡Peligro de quemaduras!

LIMPIEZA Y CUIDADO



Antes de proceder con su limpieza, desconecte siempre el aparato retirando el enchufe de la toma de corriente. Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo. Nunca intente sacar el molde de la suspensión. El aparato podría dañarse. ¡No se debe desensamblar el aparato para su limpieza!

1. El aparato no debe ser sumergido en agua o en otro líquido.
2. Limpie las placas de cocinado con un paño húmedo o utilice un cepillo blando para limpiar las cavidades.
3. Puede limpiar la placa de soporte extraíble en agua caliente. Después, séquela bien y vuelva a colocarla en el aparato solo cuando está completamente seca. También puede limpiar la placa de soporte en el lavavajillas. Coloque la placa de soporte exclusivamente en la cesta superior del lavavajillas y seleccione un programa de lavado con temperatura baja para evitar daños en el revestimiento.
4. Nunca utilice objetos puntiagudos o duros para limpiar el molde o retirar el bizcocho. Podrían arañar el revestimiento antiadherente.
5. Si quedan adheridos restos de bizcocho, vierta unas gotas de aceite comestible sobre los restos de masa secos. Deje actuar el aceite durante unos 5 minutos y retire después los restos de masa con un papel de cocina.
6. Para retirar restos de masa en la parte exterior de la carcasa puede utilizar, p. ej., un cepillo de dientes
7. La carcasa exterior se limpia con un paño húmedo secándola después.
8. Además, no utilice productos de limpieza agresivos, lana o estopa de acero, objetos metálicos, productos de limpieza calientes ni desinfectantes, ya que pueden producir daños.
9. Antes de cada nuevo uso, el aparato debe estar completamente seco.
10. Para guardar el aparato en un espacio reducido, gire el molde en vertical (vea ilustración) y pliegue el asa.
11. Elija un lugar de almacenamiento seco y sin polvo. Consejo: guarde el embalaje del aparato y almacene la bizcochera en esta caja en caso de no utilizarla.



RECETAS

Receta básica para bizcocho esponjoso
(se obtiene 1 bizcocho)
2 huevos (tamaño M), 70 g de mantequilla, 70 g de azúcar, 1 sobre de azúcar de vainilla, 1 cucharadita colmada de ralladura de naranja, 150 g de harina, 1 cucharadita colmada de levadura, 30 g de almendras peladas y troceadas, 80 ml de zumo de naranja.
Trabajar todos los ingredientes hasta obtener una masa lisa. Verter en la bizcochera ya preparada y hornear aprox. 18 minutos.

Puede modificar esta receta básica añadiendo diferentes ingredientes. A continuación le ofrecemos algunas sugerencias:

Bizcocho de chocolate
Añadir 60 g de chocolate derretido y solo 1 cucharada de zumo de naranja.

Bizcocho de nueces
Añadir 70 g de nueces molidas, 2 cucharadas de Amaretto o de leche. Omitir la cáscara, el zumo de naranja y las almendras.

Bizcocho de manzana
Pelar 1 manzana pequeña, cortarla en cuartos, deshuesar y cortar en dados de 1 cm. Omitir las almendras.

Bizcocho de especias
Sustituir el zumo de naranja por vino tinto, añadir 1 pizca de clavo molido y 1/4 cucharadita de canela

Bizcocho de guindas
Añadir 2 cucharadas de guindas escurridas, 1 cucharadita colmada de cacao, aprox. 50 ml de zumo de guindas, 1 pizca de canela. Omitir la cáscara, el zumo de naranja y las almendras.

Bizcocho integral
Puede sustituir la harina blanca por harina integral de trigo, aunque en ese caso necesitará algo más de líquido (aprox. 1 o 2 cucharadas más del líquido correspondiente).

También puede utilizar sus recetas de bizcocho esponjoso habituales o las mezclas comerciales de harinas preparadas. A partir de sus propias recetas o de las mezclas preparadas podrá obtener, probablemente, varios bizcochos. Sin embargo, preste siempre atención a la cantidad de llenado máxima del aparato, dado que la masa se expande durante el horneado. Llene el molde como máximo hasta los 3/4 dado que la masa sube durante el horneado.
Para un bizcocho en la bizcochera utilice 6 cucharadas colmadas de su masa anterior.
Si desea obtener bizcochos más pequeños, p. ej., para fiestas de cumpleaños de niños o como decoración, llene el molde solo hasta la mitad y hornee el bizcocho entre 8 y 10 minutos.







CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.
En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

NÁVOD K OBSLUZE MODEL 48325

TECHNICKÉ ÚDAJE

Výkon:	900 W, 230 V~, 50 Hz
Rozměry:	38,5 x 21,4 x 19,5 cm s odklopeným držadlem / 33,0 x 21,4 x 19,5 cm se zaklapnutým držadlem D/Š/V
Hmotnost:	Cca 1,928 kg
Délka kabelu:	Cca 70 cm
Těleso:	Plast/kov, černá barva
Průměr:	Forma na pečení cca 17 cm
Vybavení:	Systém pečení s otočením o 180°, neklouzavé nohy, sklopné držadlo, kontrolky upečení, forma na pečení s nepřilnavou vrstvou
Příslušenství:	Návod k obsluze s recepty

Je vyhrazeno právo na omyly a změny vybavení, techniky, barev a designu

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ



Tento symbol označuje případná ohrožení, která mohou způsobit poranění nebo poškození přístroje.



Tento symbol poukazuje na eventuální nebezpečí popálení. Postupujte tu vždy zvláště opatrně.

PRO VAŠI BEZPEČNOST

Následující pokyny si přečtěte a uložte.

Pokyny pro osoby v domácnosti

1. Přístroj může být používán dětmi od 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Přístroj není hračka. Čištění a údržbu přístroje smí provádět děti pouze pod dohledem.
2. Děti do 3 let by se neměly k přístroji přibližovat nebo být pod trvalým dohledem.
3. Děti mezi 3 a 8 roky by neměly přístroj ani připojovat ani ovládat, čistit nebo provádět údržbu.
4. Je nutné dohlížet na děti, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.

Elektrická bezpečnost

5. Přístroj připojujte pouze na střídavý proud podle typového štítku.
6. Používejte přístroj pouze ve vnitřních prostorech.
7. Tento přístroj nesmí být používán s externími časovými spínacími hodinami nebo se systémem pro dálkové ovládání.
8. Po použití, před čištěním nebo při případných poruchách během provozu vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
9. Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo jiné tekutiny, přívod chraňte před vlhkostí.
10. Přístroj kromě vyjímatelné nosné desky není vhodný pro mytí v myčkách.
11. Přístroj je určen výhradně pro domácí použití nebo podobné účely, např.
    - pro kuchyňky v obchodech, kancelářích nebo podobných pracovištích,
    - v zemědělských provozech,
    - pro použití hosty v hotelu, motelu nebo jiných ubytovacích zařízeních,
    - v soukromých penziónech nebo rekreačních objektech.
12. Přístroj a přívod z bezpečnostních důvodů nikdy neodkládejte na horké plochy nebo do jejich blízkosti.
13. Před použitím přívod kompletně odviňte.
14. Kabel nesmí viset dolů přes hranu pracovní plochy.
15. Dbejte na to, aby se přívodní vedení nedotýkalo horkého přístroje.
16. Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru, když je připojen do sítě.
17. Pravidelně kontrolujte zástrčku a přívodní kabel, zda nejsou opotřebeny nebo poškozeny. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných dílů pošlete přístroj na kontrolu a opravu do našeho servisu. Neodborné opravy mohou vést k nebezpečí pro uživatele a způsobují ztrátu záruky.

Pokyny k postavení a bezpečnému provozu přístroje

18. Postavte přístroj na volnou, rovnou a tepelně odolnou plochu.
19. Nesmí být překročeno maximální množství náplně, aby se předešlo přetečení těsta z přístroje.
20. Plňte přístroj těstem jen tehdy, když je vložena vyjímatelná nosná deska.
21. Při plnění těsta nebo vyjímání bábovky bezpodmínečně zcela otevřete kryt, protože jinak by se mohl zavřít: Nebezpečí popálení a zranění!
22. Z bezpečnostních důvodů nikdy přístroj a pečicí plochy nezakrývejte papírem, fóliemi nebo jinými cizími tělesy. Jinak by vzniklo nebezpečí požáru!
23. Během provozu a přímo po něm se nikdy nedotýkejte

pečicích ploch částmi těla nebo tepelně citlivými předměty.

24. Neukládejte přístroj v horkém stavu.
25. Nepoužívejte přístroj v blízkosti jiných zdrojů tepla, jako je např. plynový sporák, nebo v jiných přístrojích, jako např. v elektrické troubě.
26. Používejte přístroj pouze po správném sestavení.
27. Nikdy nepoužívejte přístroj s příslušenstvím jiných přístrojů.
28. Ve formě na pečení nepoužívejte žádné špičaté nebo ostré předměty. Mohla by se tím poškrábat. Pro vyjmutí hotové bábovky z formy na pečení použijte plastovou nebo dřevěnou škrabku.
29. POZOR: Do formy na pečení dávejte jen potraviny.





Pozor: Během použití a také delší dobu po něm je přístroj velmi horký! Zabraňte zvláště dětem v přístupu k přístroji – nebezpečí popálení!
V žádném případě těleso přístroje neotevírejte. Je nebezpečí úderu elektrickým proudem.

Výrobce nepřebírá záruku v případě chybné montáže, neodborného a chybného používání nebo po provedení opravy ze strany neoprávněné třetí osoby.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte všechny části balení a transportní pojistky. Části balení udržujte mimo dosah dětí – nebezpečí udušení!
2. Ujistěte se, že horní strana formy na pečení je nahoře – kontrolky musí být vidět.
3. Otevřete přístroj zatažením držadla nahoru.
4. Za obě držadla vyjměte nosnou desku a vyčistěte ji teplou vodou, do které můžete přidat trochu saponátu.
5. Před prvním použitím vyčistěte vnitřní stranu formy na pečení (horní a spodní část) vlhkou utěrkou.
6. Všechny vyčištěné díly dobře osušte.
7. Vložte zcela suchou nosnou desku zpět do přístroje. **Dbejte na to, že držadla nosné desky musí přesně zapadnout do dvou příslušných vybrání spodní části formy na pečení, jinak není možné přístroj zavřít a otočit.**
8. Před použitím důkladně potřete vnitřní stranu formy na pečení tepelně odolným olejem. Použijte k tomu mašlovačku nebo papírovou kuchyňskou utěrku. Případně můžete vnitřní stranu formy na pečení postříkat sprejem na pečení (k dostání ve specializovaných prodejnách nebo dobře zásobených nákupních centrech).
9. Opět přístroj zavřete.
10. Zastrčte zástrčku do zásuvky (230 V~, 50 Hz). Oranžová kontrolka svítí a ukazuje, že přístroj je v provozu.
11. Jakmile je fáze předehřívání ukončena, rozsvítí se zelená kontrolka.

12. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj zcela vychladnout.
13. Po zahoření jsou na přístroji případně již viditelné stopy použití, ty však nemají vliv na funkci přístroje a nejsou důvodem k reklamaci.
14. Pozor: První připravená bábovka není vhodná k požití a musí být vyhozena.

PŘÍPRAVA BÁBOVKY

1. Postavte přístroj na rovnou, tepelně odolnou plochu.
2. Ujistěte se, že horní strana formy na pečení je nahoře – kontrolky musí být vidět.
3. Otevřete přístroj zatažením držadla nahoru.
4. Dbejte na to, aby byla vložena nosná deska. **Držadla nosné desky musí přesně pasovat do obou příslušných vybrání spodní části formy na pečení, jinak není možné přístroj zavřít a otočit.**



Pozor: Nikdy přístroj nepoužívejte bez vložené nosné desky, abyste se vyvarovali újmy na zdraví nebo poškození přístroje!

5. Před použitím důkladně potřete vnitřní stranu formy na pečení tepelně odolným olejem. Použijte k tomu mašlovačku nebo papírovou kuchyňskou utěrku. Případně můžete vnitřní stranu formy na pečení postříkat sprejem na pečení (k dostání ve specializovaných prodejnách nebo dobře zásobených nákupních centrech).
6. Připravte požadované těsto na bábovku. Recepty naleznete od strany 63. Pro dortu, použijte 6 opředená lžíce aktuální těsta.
7. Zastrčte zástrčku do zásuvky (230 V~, 50 Hz).
8. Oranžová kontrolka svítí a ukazuje, že přístroj je v provozu.
9. Po cca 2 až 3 minutách se rozsvítí zelená kontrolka a ukazuje, že je dosažena požadovaná teplota.
10. Ideální teplota pečení je dosažena po dalších 4 až 3 minutách. Připravené těsto pak např. malou naběračkou dejte do spodní poloviny formy. Vždy dbejte na to, abyste množství těsta dávkovali správně. Když naplníte příliš málo těsta, nebude horní strana přístroje správně doléhat; horní strana bábovky pak nebude tak opečená jako spodní strana. Když naplníte příliš mnoho těsta, tak těsto přeteče a znečistí přístroj a pracovní plochu. Potřebné množství těsta závisí na použitém receptu. Tip: Poznamenejte si použité množství těsta, abyste při budoucím pečení měli rovnou vhodné množství. Pouze spodní část formy na pečení by měla být těstem naplněna až téměř po okraj, protože těsto při pečení zvětšuje svůj objem.



11. Dbejte na to, aby žádné těsto nekapalo na výstupek uprostřed formy na pečení. Pokud se tam přesto přichytí trochu těsta, opatrně jej papírovou kuchyňskou utěrkou odstraňte před zavřením formy na pečení – nebezpečí popálení!
12. Zavřete přístroj a otočte formu na pečení za držadlo ve směru hodinových ručiček o 180°. Potom formu krátce pevně podržte, aby se těsto správně rozprostřelo. Vodicí lišta na tělese brání nadměrnému otočení přístroje. Zaklapněte držadlo, aby během pečení nepřekáželo.
13. Nechte přístroj péci cca 18 až 25 minut. Zelená kontrolka, která se nyní nachází na spodní straně, střídavě zhasíná a rozsvěcí se, zatímco přístroj udržuje teplotu pečení.
14. Pokud z přístroje přeteče trochu těsta, můžete jej otřít vlhkou utěrkou. Protože

přístroj je během pečení velmi horký, noste přitom bezpodmínečně tepelně odolné kuchyňské rukavice, abyste předešli popálení.

15. Na konci pečení znovu odklopte držadlo a otočte formu proti směru hodinových ručiček o 180° zpět do výchozí pozice, aby kontrolky byly nahoře.
16. Otevřete přístroj a zkontrolujte, zda je bábovka hotová. Tip: Použijte tenký dřevěný špíz (např. jako na šašliky) a zapíchněte jej do bábovky. Vytáhněte špíz opět ven. Pokud jsou na špízu viditelné zbytky těsta, není bábovka ještě hotová. Znovu zavřete přístroj, opět jej otočte a nechte bábovku ještě chvíli péci. Pokud na špízu nejsou viditelné zbytky těsta, je bábovka hotová.
17. Případně nechte bábovku ve formě na pečení ještě několik minut chladnout.
18. Uchopte obě držadla nosné desky a vyjměte tak bábovku z formy na pečení.



19. Nechte bábovku vychladnout na mřížce.
20. Když chcete připravit další bábovky, vyčistěte nosnou desku, usušte ji, potřete olejem a pokračujte podle předchozího popisu.
21. Když jste s přípravou hotovi, vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Teprve pak je přístroj vypnut.
22. Nechte přístroj před čištěním zcela vychladnout.



Pozor: Během použití a také delší dobu po něm je přístroj velmi horký! Zabraňte zvláště dětem v přístupu k přístroji – nebezpečí popálení!

ČIŠTĚNÍ A PÉČE




Před čištěním přístroj vždy vypněte tím, že vytáhnete zástrčku ze zásuvky.
Před čištěním přístroje jej nechte vychladnout.

Nikdy se nepokoušejte vytáhnout formu na pečení ze zavěšení. Může přitom dojít k poškození přístroje. Pro čištění nesmí být přístroj rozebírán!

1. Přístroj nesmí být ponořován do vody nebo jiné tekutiny.
2. Pečicí plochy otřete vlhkou utěrkou nebo použijte měkký kartáč pro vyčištění prohlubní.
3. Vyjímatelnou nosnou desku můžete vyčistit teplou vodou. Potom ji dobře osušte a do přístroje ji vložte až tehdy, když je zcela suchá. Nosnou desku můžete také čistit v myčce. Vložte nosnou desku výhradně do horního koše myčky a zvolte mycí program s nízkou teplotou, abyste předešli poškození povrchové vrstvy.
4. Pro čištění formy na pečení nebo vyjímání bábovky nikdy nepoužívejte špičaté nebo tvrdé předměty. Ty by nepřilnavou vrstvu poškrábaly.
5. Když zbytky bábovky zůstanou přichycené, nakapejte na vysušené zbytky těsta trochu pokrmového oleje. Nechte olej cca 5 minut působit a pak zbytky těsta odstraňte papírovou kuchyňskou utěrkou.
6. Pro odstranění zbytků těsta z vnější části tělesa můžete použít např. kartáček na zuby.
7. Vnější stranu přístroje vyčistěte otřením vlhkou utěrkou a následným usušením.
8. Kromě toho nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, drátěnku, kovové předměty, horké čisticí prostředky ani dezinfekční

prostředky, protože mohou způsobit poškození.

9. Před novým použitím musí být přístroj zcela suchý.
10. Pro prostorově úsporné uložení přístroje otočte formu na pečení svisle (viz obr.) a zaklapněte držadlo.
11. Pro uložení zvolte suché místo bez prachu. Tip: Uložte si obal přístroje a při delším nepoužívání uložte elektrickou formu na bábovku do tohoto kartonu.



RECEPTY

Základní recept na třenou bábovku
(množství na 1 bábovku)
2 vejce (velikost M), 70 g másla, 70 g cukru, 1 sáček vanilkového cukru, 1 vrchovatá čajová lžička strouhané pomerančové kůry, 150 g mouky, 1 vrchovatá čajová lžička prášku do pečiva, 30 g nahrubo nasekaných loupaných mandlí, 80 ml pomerančové šťávy.
Ze všech přísad vypracujte hladké těsto. Naplňte jej do připravené elektrické formy na bábovku a nechte péci cca 18 minut.

Tento základní recept můžete upravovat přidáváním různých přísad. Zde několik podnětů:

Čokoládová bábovka
Přidejte 60 g rozehřáté čokolády a pouze 1 lžíci pomerančové šťávy.

Ořechová bábovka
Přidejte 70 g mletých ořechů a 2 lžíce amaretta nebo mléka. Pomerančovou kůru, mandle a pomerančovou šťávu vynechte.

Jablečná bábovka
1 malé jablko oloupejte, rozčtvrťte, odjádřete a nakrájejte na kostičky 1 cm, mandle vynechte.

Kořeněná bábovka
Pomerančovou šťávu nahraďte červeným vínem, přidejte 1 špetku mletého hřebíčku a 1/4 čajové lžičky skořice.

Višňová bábovka
Přidejte 2 lžíce okapaných višní, 1 vrchovatou čajovou lžičku kakaa, cca 50 ml višňové šťávy, 1 špetku skořice. Pomerančovou kůru, pomerančovou šťávu a mandle vynechte.

Celozrnná bábovka
Výběrovou mouku můžete nahradit celozrnnou moukou, pak ale potřebujete o něco více tekutiny (cca o 1 až 2 lžíce dané tekutiny více).

Můžete také použít své dosavadní recepty na třenou bábovku nebo běžně prodávané připravené směsi na pečení. Vaše vlastní recepty nebo připravené směsi na pečení tak pravděpodobně umožní přípravu více bábovek. Dbejte přitom ale vždy na maximální množství náplně přístroje, protože těsto při pečení zvětšuje svůj objem. Naplňte formu maximálně do 3/4, protože těsto při pečení kyne.
Na jednu bábovku v elektrické formě na bábovku použijte 6 vrchovatých lžic Vašeho dosavadního těsta.
Když si přejete menší bábovku, např. pro dětské narozeniny nebo jako dekoraci, naplňte formu jen skoro do poloviny a pečte bábovku 8–10 minut.







ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.
Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obraťte prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V připadě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky v Německu i Rakousku. Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.
Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišťění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:
Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.
Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišťuje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.



Recepty v tomto návodu k použití byly pečlivě zváženy a odzkoušeny autory z firmy UNOLD AG, přesto není možno za tyto převzít záruku. Poskytnutí záruky na poškození zdraví, věcné a majetkové škody prostřednictvím autorů popř. firmou UNOLD AG a jí pověřenými osobami je vyloučeno.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 48325

DANE TECHNICZNE

Moc:	900 W, 230 V~, 50 Hz
Wymiary:	38,5 x 21,4 x 19,5 cm (rozłożony uchwyt) / 33,0 x 21,4 x 19,5 cm (złożony uchwyt) dł./szer./wys.
Ciężar:	Ok. 1,928 kg
Długość przewodu:	Ok. 70 cm
Obudowa:	Tworzywo sztuczne/metal, czarny kolor
Średnica:	Forma do pieczenia ok. 17 cm
Wyposażenie:	System do pieczenia obracany o 180°, nóżki antypoślizgowe, składany uchwyt, kontrolki, forma do pieczenia z powłoką antyadhezyjną
Akcesoria:	Instrukcja obsługi z przepisami

Zastrzegamy sobie prawo do zmian technicznych.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI



Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.



Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.

DLA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je do użytku w przyszłości.
Wskazówki dotyczące osób w gospodarstwie domowym

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa. Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci mogą czyścić i konserwować urządzenie tylko pod nadzorem.
2. Nie dopuszczać do urządzenia dzieci w wieku poniżej 3 lat

lub nadzorować je przez cały czas.
3. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat nie mogą urządzenia podłączać, obsługiwać, czyścić ani konserwować.
4. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.

Bezpieczeństwo elektryczne
5. Podłączać urządzenie wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
6. Używać urządzenia wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.
7. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym programatorem czasowym lub systemem zdalnego sterowania (pilotem).
8. Po użyciu, przed czyszczeniem lub w razie ewentualnych zakłóceń podczas pracy należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka.
9. Nie zanurzać urządzenia do wody ani do innej cieczy, chronić przewód przed wilgocią.
10. Urządzenie, za wyjątkiem wyjmowanej oprawki, nie jest przystosowane do mycia w zmywarce do naczyń.
11. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
    - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
    - zakładach rolnych,
    - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
    - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
12. Ze względów bezpieczeństwa nie umieszczać i nie używać urządzenia i przewodu na gorących powierzchniach lub w ich pobliżu.
13. Przed użyciem przewód całkowicie rozwinąć.
14. Przewód nie może zwisać z krawędzi powierzchni roboczej.
15. Zwrócić uwagę na to, aby przewód nie dotykał gorącego urządzenia.
16. Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy wtyczka włożona jest do gniazdka sieciowego.
17. Regularnie sprawdzać wtyczkę i przewód pod kątem zużycia lub uszkodzenia. Jeżeli uszkodzony jest kabel lub inne części, prosimy odesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu klienta. Niewłaściwie wykonane naprawy mogą powodować niebezpieczeństwo dla użytkownika i unieważnienie gwarancji.

Wskazówki dotyczące ustawienia i bezpiecznej eksploatacji urządzenia
18. Postawić urządzenie na wolnej, płaskiej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.

19. Nie przekraczać maksymalnej pojemności, aby uniknąć wylewaniu się ciasta z urządzenia.
20. Zawsze wlewać ciasto do urządzenia tylko wtedy, gdy włożona jest wyjmowana oprawa.
21. Podczas wlewania ciasta lub wyjmowania wypieku koniecznie całkowicie otworzyć pokrywę, gdyż może ona zamknąć się – niebezpieczeństwo oparzeń i obrażeń!
22. Ze względów bezpieczeństwa nie przykrywać urządzenia i powierzchni do pieczenia papierem, folią lub innymi materiałami. Istnieje niebezpieczeństwo pożaru!
23. Podczas pracy i bezpośrednio po zakończeniu pracy urządzenia nie dotykać powierzchni do pieczenia częściami ciała ani przedmiotami wrażliwymi na wysoką temperaturę.
24. Nie odstawiać urządzenia w gorącym stanie do przechowania.
25. Nie używać urządzenia w pobliżu innych źródeł ciepła, np. pieców gazowych lub innych urządzeń, np. piekarnika elektrycznego.
26. Używać urządzenie wyłącznie po prawidłowym złożeniu.
27. Nie używać urządzenia z akcesoriami innych urządzeń.
28. Nie wkładać do formy do pieczenia żadnych spiczastych ani ostrych przedmiotów. Mogą one porysować powierzchnię. Do wyjęcia gotowego ciasta z formy do pieczenia użyć szpatułki z tworzywa sztucznego lub drewna.
29. UWAGA: Wkładać do formy do pieczenia tylko artykuły spożywcze.

Uwaga: Podczas użycia i przez dłuższy czas po użyciu urządzenie jest bardzo gorące! Nie dopuszczać szczególnie dzieci do urządzenia – ryzyko poparzenia!

W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i zabezpieczenia transportowe. Przechowywać opakowania poza zasięgiem dzieci – ryzyko uduszenia!
2. Upewnić się, że górna część formy do pieczenia skierowana jest do góry – lampki kontrolne muszą być widoczne.
3. Otworzyć urządzenie przez pociągnięcie uchwytu do góry.
4. Wyjąć oprawę trzymając ją za obydwa uchwyty i umyć w czystej, ciepłej wodzie lub w wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
5. Przed pierwszym użyciem wytrzeć wnętrze formy do pieczenia (górną i dolną część) wilgotną ścierką.
6. Dokładnie wysuszyć wszystkie wyczyszczone części.
7. Włożyć całkowicie suchą oprawę z powrotem do urządzenia. **Zwrócić uwagę na to, aby uchwyty oprawy pasowały dokładnie w obydwa otwory w dolnej części formy do pieczenia, w innym przypadku urządzenie nie da się zamknąć i odwrócić.**
8. Posmarować wnętrze formy do pieczenia olejem odpornym na wysoką temperaturę. Użyć do tego celu pędzla do ciasta lub papierowego ręcznika. Alternatywnie można spryskać wnętrze formy do pieczenia sprayem do pieczenia (dostępnym w sklepach specjalistycznych lub w dobrze zaopatrzonych marketach).
9. Ponownie zamknąć urządzenie.
10. Włożyć wtyczkę do gniazdka (230 V~, 50 Hz). Pomarańczowa lampka kontrolna zapala się sygnalizując, że urządzenie jest włączone.
11. Gdy faza rozgrzewania zostanie zakończona, zapala się zielona lampka kontrolna.
12. Wyjąć wtyczkę z gniazdka i odczekać, aż urządzenie ochłodzi się.
13. Po wypaleniu na urządzeniu mogą być widoczne ślady użytkowania, które nie wpływają na działanie urządzenia i nie stanowią podstawy do reklamacji.
14. Uwaga: Pierwsze przygotowane ciasto nie nadaje się do spożycia i należy je wyrzucić.

PRZYGOTOWANIE CIASTA

1. Postawić urządzenie na wolnej, płaskiej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
2. Upewnić się, że górna część formy do pieczenia skierowana jest do góry – lampki kontrolne muszą być widoczne.
3. Otworzyć urządzenie przez pociągnięcie uchwytu do góry.
4. Zwrócić uwagę na to, aby włożona była oprawa.
   Uchwyty oprawy muszą dokładnie pasować w obydwa otwory w dolnej części formy do pieczenia, w innym przypadku urządzenie nie da się zamknąć i odwrócić.



Uwaga: Nigdy nie używać urządzenia bez włożonej oprawy, aby uniknąć szkód osobowych lub uszkodzenia urządzenia!

5. Posmarować wnętrze formy do pieczenia olejem odpornym na wysoką temperaturę. Użyć do tego celu pędzla do ciasta lub papierowego ręcznika. Alternatywnie można spryskać wnętrze formy do pieczenia sprayem do pieczenia (dostępnym w skle-

pach specjalistycznych lub w dobrze zaopatrzonych marketach).

6. Przygotować ciasto na wypiek. Przykładowe przepisy patrz od strony 71. Na ciasto, skorzystaj 6 czubate łyżki bieżącej ciasta.
7. Włożyć wtyczkę do gniazdka (230 V~, 50 Hz).
8. Pomarańczowa lampka kontrolna zapala się sygnalizując, że urządzenie jest włączone.
9. Po upływie ok. 2 - 3 minut zapala się zielona lampka kontrolna osiągnięta została wymagana temperatura.
10. Idealna temperatura pieczenia osiągnięta zostaje po upływie kolejnych 3 - 4 minut.



Wlać przygotowane ciasto przy użyciu np. małej chochelki do dolnej połowy formy do pieczenia. Zwrócić uwagę na prawidłowe dozowanie ilości ciasta. Jeżeli wleje się za mało ciasta, górna część urządzenia będzie nieprawidłowo przylegać; górna część wypieku nie zbrązowieje tak jak dolna część. Jeżeli wleje się za dużo ciasta, ciasto przeleje się i zabrudzi urządzenie i powierzchnię roboczą. Potrzebna ilość ciasta zależy od przepisu. Porada: Zanotować użytą ilość ciasta, aby podczas kolejnego pieczenia znać odpowiednią ilość ciasta. Napełniać tylko dolną część formy do pieczenia tuż do krawędzi, gdyż ciasto podczas pieczenia rośnie.
11. Zwrócić uwagę na to, aby ciasto nie kapało na czop pośrodku formy do pieczenia. Jeżeli przyklei się do niego trochę ciasta, należy przed zamknięciem formy do pieczenia ostrożnie usunąć je wilgotnym papierowym ręcznikiem – ryzyko oparzenia!
12. Zamknąć urządzenie i obrócić je uchwytem zgodnie z ruchem wskazówek zegara o 180°. Przytrzymać przez chwilę formę, aby ciasto się dobrze rozłożyło.Prowadnica w urządzeniu zapobiega nadmiernemu obróceniu urządzenia. Złożyć uchwyt, aby nie przeszkadzał podczas pieczenia.
13. Urządzenie piecze ciasto przez ok. 18–25 minut. Zielona lampka kontrolna, która teraz znajduje się na dole, na zmianę gaśnie i zapala się, podczas gdy urządzenie utrzymuje temperaturę pieczenia.
14. Jeżeli z urządzenia wyleje się trochę ciasta, można je wytrzeć wilgotną ścierką. Urządzenie jest podczas pieczenia bardzo gorące, dlatego podczas tej czynności należy nosić odporne na wysoką temperaturę rękawice kuchenne, aby uniknąć oparzeń.
15. Po upływie czasu pieczenia należy ponownie rozłożyć uchwyt i obrócić formę do pieczenia o 180° w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara z powrotem do pozycji wyjściowej tak, aby lampki kontrolne były skierowane do góry.
16. Otworzyć urządzenie i sprawdzić, czy ciasto jest upieczone. Porada: Użyć do tego celu cienkiego drewnianego patyczka (np. patyczka do szaszłyków) i włożyć je do ciasta. Wyciągnąć patyczek. Jeżeli na patyczku widoczne są kawałeczki ciasta, ciasto nie jest jeszcze gotowe. Zamknąć ponownie urządzenie, powtórnie obrócić je i piec ciasto jeszcze przez chwilę. Gdy patyczek jest suchy, ciasto jest gotowe.
17. Ewentualnie zaczekać kilka minut, aż ciasto ochłodzi się w formie do pieczenia.
18. Schwycić obydwa uchwyty oprawy i wyjąć wypiek z formy do pieczenia.
19. Odstawić wypiek na ruszcie do studzenia ciast.



20.Jeżeli pieczone ma być kolejne ciasto, należy wyczyścić oprawę, wysuszyć i posmarować olejem,

po czym włożyć z powrotem do urządzenia i postępować, jak w sposób opisany powyżej.

21. Gdy pieczenie jest zakończone, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Dopiero wtedy urządzenie jest wyłączone.
22. Przed wyczyszczeniem urządzenia zaczekać aż całkowicie ochłodzi się.

Uwaga: Podczas użycia i przez dłuższy czas po użyciu urządzenie jest bardzo gorące! Nie dopuszczać szczególnie dzieci do urządzenia – ryzyko poparzenia!

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

Przed czyszczeniem zaczekać, aż urządzenie ochłodzi się.

Nigdy nie próbować wyciągnąć formy do pieczenia z zawieszenia. Urządzenie może zostać uszkodzone. Nigdy nie rozkładać urządzenia na części w celu wyczyszczenia!

1. Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie lub innej cieczy.
2. Powierzchnie pieczenia należy wytrzeć wilgotną ścierką lub użyć miękkiej szczoteczki, aby wyczyścić je w zagłębieniach.
3. Wyjmowaną oprawę można umyć w cieplej wodzie. Następnie należy ją dobrze wysuszyć i włożyć do urządzenia, gdy oprawa całkowicie wyschnie. Oprawę można również czyścić w zmywarce do mycia naczyń. Należy ją umieszczać wyłącznie w górnej części zmywarki i myć w programie z niską temperaturą, aby nie uszkodzić powłoki oprawy.
4. Nigdy używać ostrych lub twardych przedmiotów, aby wyczyścić formę do pieczenia lub wyjąć wypiek. Te przedmioty powodują zadrapanie warstwy antyadhezyjnej.
5. Jeżeli do formy do pieczenia przyczepią się kawałki ciasta, należy skropić je olejem jadalnym. Zaczekać ok. 5 minut, aż zmiękną i usunąć je papierowym ręcznikiem.
6. Do usunięcia resztek ciasta z zewnętrznej części obudowy można użyć np. szczoteczki do zębów.
7. Zewnętrzną część obudowy należy przetrzeć wilgotną ścierką, a potem wytrzeć do sucha.
8. Nie używać ostrych środków szorujących, wełny stalowej, metalowych przedmiotów, gorących środków czyszczących lub środków dezynfekujących, gdyż mogą spowodować uszkodzenia.
9. Przed ponownym użyciem urządzenie musi być całkowicie suche.
10. Przed odłożeniem urządzenia obrócić formę do pieczenia pionowo (patrz rysunek) i złożyć uchwyt. W ten sposób urządzenie może być przechowywane w sposób nie zajmujący dużo miejsca.
11. Przechowywać je w suchym, niezakurzonym miejscu. Porada: Zachować opakowanie urządzenia i przechowywać urządzenie w oryginalnym kartonie.



PRZEPISY

Przepis podstawowy na ciasto mieszaniec
(na 1 ciasto)
2 jajka (rozmiar M), 70 g masła, 70 g cukru, 1 opakowanie cukru waniliowego, 1 czubata łyżeczka startej skórki z pomarańczy, 150 g mąki, 1 czubata łyżeczka proszku do pieczenia, 30 g grubo siekanych migdałów obranych ze skórki, 80 ml soku pomarańczowego.
Wyrobić wszystkie składniki na gładkie ciasto. Wlać ciasto do przygotowanego automatu i piec przez ok. 18 minut.

Ten podstawowy przepis można zmieniać przez dodanie różnych składników. Tu kilka pomysłów:

Ciasto czekoladowe
Dodać 60 g stopionej czekolady i tylko 1 łyżkę soku pomarańczowego.

Ciasto orzechowe
Dodać 70 g mielonych orzechów, 2 łyżki amaretto lub mleko. Nie dodawać skórki z pomarańczy, migdałów ani soku pomarańczowego.

Ciasto jabłkowe
1 małe jabłko obrać ze skórki, podzielić na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne, pokroić w kostkę, nie dodawać migdałów.

Ciasto korzenne
Sok pomarańczowy zastąpić czerwonym winem, dodać 1 szczyptę mielonych goździków i 1/4 łyżeczki cynamonu.

Ciasto wiśniowe
Dodać 2 łyżki odsączonych wiśni, 1 czubatą łyżeczkę kakao, ok. 50 ml soku wiśniowego, 1 szczyptę cynamonu. Nie dodawać skórki z pomarańczy, soku pomarańczowego ani migdałów.

Ciasto razowe
Zwykłą mąkę można zastąpić mąką z pełnego przemiału, dodać wtedy trochę więcej płynu (ok. 1 lub 2 dodatkowe łyżki danego płynu).

Można również użyć tradycyjnych przepisów na ciasto mieszaniec lub dostępnych w sklepach gotowych mieszanek. Własne przepisy lub mieszanki wystarczą prawdopodobnie na kilka ciast. Zawsze zwracać uwagę na maksymalne napełnienie urządzenia, gdyż ciasto podczas pieczenia rośnie. Napełniać formę maksymalnie do 3/4, gdyż ciasto podczas pieczenia rośnie.
Dla ciasta pieczonego w automacie używać 6 czubatych łyżek dotychczas stosowanego ciasta.
Jeżeli pieczone ma być mniejsze ciasto, np. na dziecięce urodziny lub jako dekoracja, należy formę napełnić tylko do połowy i piec ciasto przez 8 - 10 minut.





WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.
Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA



Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:
Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.
Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

UNOLD®





UNOLD®
Care + Style





UNOLD®
Fan + Heat





Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter www.unold.de

Aus dem Hause

UNOLD®